

Weinexpertise

Bezeichnung:	Opal*S Süßwein aus eingetrockneten Trauben
Jahrgang:	2019
Bodenart:	Tiefer Lössboden in sonniger Südlage.
Rebsorte:	Muskateller
Analyse:	Alkohol: 10,5 % vol. Säure: 9,2 g/l Restsüße: 247 g/l
Trinktemperatur:	6° - 8° Celsius

Eigenschaften:

In der Farbe strohgelb mit goldenen Reflexen.

Geruchlich ist dieser weiße Dessertwein sehr komplex gestrickt: Man wird erinnert an vollreife Honigmelonen, an Mirabellen und - ganz besonders - an ein Kompott von getrockneten Früchten.

Auf der Zunge präsentiert sich unser Süßwein lebendig, mit anregendem Säurespiel, welches die Süße erfrischend umgibt. Die Fruchtaromen sind auf der Zunge nochmals schmeckbar und hallen - begleitet von zarter Würzigkeit - lange nach.

Empfehlungen:

Dessertbegleiter par excellence. Unser Opal*S macht aber auch zu würzigen Käsesorten eine gute Figur.

Besonderheiten:

Die Trauben für diesen Wein wurden vollreif gelesen, um dann in kleinen Kisten über drei Wochen zu trocknen. Auf die Hälfte ihres ursprünglichen Gewichtes geschrumpft, wurden die Muskatellertrauben abgepresst und zu einem Süßwein vinifiziert, der jedes Jahr Topplatzierungen und beste Bewertungen auf internationalen Weinverkostungsveranstaltungen erreichen kann.

