

MDB

MÜLLER - DR. BECKER

Muskat Ottonel Dalsheimer Steig

-Traditionsrebe im Hause Müller-Dr.Becker-

Für Liebhaber gehaltvoller nach Rosen und Muskat duftender Wein.

Lage:	Dalsheimer Steig
Boden:	Kalk- und Lößbodenboden (Mineralität und Frucht)
Alter der Reben:	12 Jahre
Rebsorte:	100% Muskat Ottonel
Jahrgang:	2020
Alkohol:	12,5%
Fruchtzucker:	6,3 g/l
Fruchtsäure:	6,0 g/l

Muskat Ottonel ist eine Weißweinsorte und kommt aus Frankreich. Jean Pierre Vibert aus Angers selektierte die Sorte im Jahr 1839 aus einem gefundenen Sämling. Sie wurde ab dem Jahr 1852 vom ebenfalls in Angers ansässigen Jean Moreau-Robert verbreitet. Die Elternsorten sind Gutedel und Ingram's Muscat. Lange galten die Rebsorten Gutedel und Muscat précoce de Saumur als Kreuzungspartner. Die empfindliche Sorte liebt windgeschützte, warme Lagen.

Schon vor 100 Jahren wurde der Muskat Ottonel in der ehemaligen Dalsheimer Lage „Wingerstätten“ angebaut von *Jakob Müller IX*

Duft und Geschmack: Typisches Muskataroma nach weißen und gelben Blüten, nach frischer Muskatnuss. So intensiv, dass man ihn fast äußerlich anwenden möchte. Nicht arrogant, sondern raffiniert würzig, frisch und vielschichtig.

Passt zu: Der perfekte lebensfrohe Aperitif; auch zum Ziegenkäse genial.

Trinktemp.: 10-12°C

Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in:



Vinum

DER FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

falstaff

