

FACTSHEET

Ruster Ausbruch 2018

Gelber Muskateller

Beschreibung

Helles, strahlendes Goldgelb, großer Schlierenauftritt im Glas, intensive Pfirsichkompottnote, feinsten Blütenhonig, dahinter ein wenig Passionsfrucht, gelber Pfirsich und Marillenkompott – einfach delikates. Edle Süße mit pikant explosiver Säure, weiche Pfirsichhaut, duftiges Fruchtfleisch, Steinobstnuancen, durchgehend saftig. Wie edles Geschmeide, dichtest strukturiert, sehr elegant, lebendig, auch ein wenig ernst, Ruster Mineralik und der ortslatente Zitrusston schwingen mit, kann toll reifen, muss aber nicht unbedingt... Kaum überbietbares Preis-Leistungsverhältnis.

Begleitideen

Geht selbst zum exaltierten Dessert, Palatschinke mit Marillenröster und Vanilleeis, saftiger Kuchen mit Krokant von der roten Donauwalnuss, Graumohnravioli mit Quittenkompott, Gänseleberkonfekt, Dolcelatte mit Kletzenbrot, Birnentarte, Honigsorbet mit geflammter Zuckermelone, süße Pasta mit Erdbeerröster & Karamell-Mandeln, edle Fruchtpralinen. Für platzgreifendes Schwärmen und zum unvergesslichen Abschluss eines „Dinner for two“. Eiskalt zum temperierten Stilton – ohne Gurkensandwich oder zum Jersey Blue = Schweizer Blauschimmel-Ikone. Von hier weht der Wind!

Serviertemperatur

9–11 °C

Ernte

Mitte Oktober 2018 in Kleinkisten per Hand in zwei Fraktionen (1x Auslese und 1x Ausbruch)

Traubenverarbeitung & Vergärung & Ausbau

Quetschen, 3 Stunden Standzeit in der Tankpresse zur Auslaugung, Pressen, Vergärung und Lagerung im Stahltank

Abfüllung

April 2019

Analytische Werte

10,0 Vol. % Alkohol

9,8 g/l Säure

220 g/l Restzucker

Formate:

100% Schraubverschluss in 0,375 l