

 **Velich**

# Muskat Ottonel

 2021, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870010515

 Muskateller

**Alkoholgehalt:** 1.350,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Ceviche vom Kabeljau mit Karambole, Limette und**

**Koriander**

(Fisch)

**Wachtelschenkel mit Chili, Anis und Reis**

(Geflügel)

**Vegetarische Sommerrollen mit Sweet-Chili**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.06.2023

## Informationen zum Wein

Gemeinhin werden Muskat-Rebsorten wie der Muskat-Ottonel am Neusiedler See zur Erzeugung von Süßweinen genutzt. Heinz Velich wollte aber etwas Aromatisches und ganz Trockenes. Also ließ er den Muskat schön lange durchreifen und dann komplett durchgären. Anschließend baute er ihn im Edelstahl aus.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Dass die Muskat-Rebsorten in Österreich wieder zu trockenen und zum Trinken animierenden Weinen ausgebaut werden, ist eine große Freude. Heinz Velichs *Muskat Ottonel* begeistert mit Noten von weißen Blüten und Strünken, Äpfeln und Apfelschalen, Grapefruits samt Zesten sowie Muskat und viel Rose.

## Gaumen

Am Gaumen erweist sich der *Muskat Ottonel* als trinkanimierender Zechwein mit aromatischer Durchschlagskraft. Er wirkt sehr saftig, ist dabei trocken und geradezu elektrisierend. Die Aromatik greift den Duft auf, aber die Noten von Muskat und Rose wirken am Gaumen noch intensiver. Säure, Salzigkeit und eine tiefe Würze sorgen dafür, dass der *Muskat Ottonel* sich schnell verflüchtigt und man umgehend das nächste Glas einschenken möchte, am besten zu einer aromatisch dichten, leicht scharfen Küche.