



Weinexpertise

Jahrgang	:	2017
Wein	:	"MoMu fortified"
Sorte	:	90% Morio-Muskat und 10% Riesling
Lage	:	Radebeuler Goldener Wagen, Golk
L. Nr.	:	07 18
Qualitätsstufe	:	Weinhaltiges alkoholisches Getränk
Säure in g/l	:	6,6
Restzucker in g/l	:	39,0
Alkohol % Vol	:	15,0
Inhalt	:	0,5 l

Farbe: zitrusgelb

Duft: Diese Bouquet-Rebsorte zeigt in der Nase, woher die Bezeichnung kommt. Eingelegte Mandarinen, Honigmelonen, Jasminblüten und kandierte Zitronenschalen steigen einem sinnlich und frisch in die Nase.

Geschmack: Schon immer zählt dieser Wein zu den absoluten Raritäten von Frédéric Fourré. Im Weinberg zeigt sich der Morio zuweilen als launische Diva. MoMu fortified; eine andere Art den Morio-Muskat zu genießen, hergestellt wie ein weißer Portwein. Im Geschmack verzaubert er nahezu jeden Weinfreund mit seinen Aromen von frischen Muskattrauben, Zitrusfrüchten und seiner Balance zwischen der extravaganter Restsüße und einer doch noch erfrischenden Säure, welche durch den kleinen Prozentsatz Riesling dazu kommt.

Empfehlung: Als Apéritif- oder Dessertwein z.B. zu Mangotörtchen.