

wein.facts

scan for more info



weinviertel dac reserve 2015



Stilistik:

Kraftvoller, stoffiger Grüner Veltliner mit deutlicher Pfeffer Würze; ausgeprägte Aromastufen nach Orange und Honig; vielschichtig und gehaltvoll; wuchtiger Abgang unterstützt mit einer charmannten Extraktsüße

Speisen:

Ein wunderbarer Essensbegleiter zu kräftigem Fisch und zu deftigem Schweinsbraten. Passt aber auch genial zur würzigen asiatischen Küche.

optimale Trinktemperatur 10-12° C

Daten:

Rebsorte: Grüner Veltliner
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Bodenart: vorwiegend Lösssand mit geringem Tonanteil
Lesetermin: 6. Oktober 2015 durch penible händische Selektion der Trauben
Lesegradation: 20,5° KMW
Vergärung: gezügelte Gärung bei 17-18° C
Ausbau: 16 Wochen auf der Feinhefe im Edelstahltank mit wöchentlichem Aufrühren
Alkohol: 14% vol.
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 4,4 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna
4 Gläser bei wein.pur mit 91 Punkten

MAUSER