

wein.facts

scan for more info



white maus 2017



Stilistik:

Strahlendes Citrusgelb mit leicht silbrigen Reflexen; erfrischende Cuvée aus würzigem Veltliner & fruchtigem Riesling; geprägter Duft von Holunder, Apfel, grünem Gras sowie Zitrone; weißer Pfirsich und Aprikose umspielen den Gaumen gestützt von einer lebhaften Säure

Speisen:

für würziges und helles Fleisch; ideal auch zu Fischgerichten

optimale Trinktemperatur: 8-10°C

Daten:

Rebsorte: 50% Grüner Veltliner, 50% Riesling
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Bodenart: tiefgründiger Lösssand
Lesetermin: 22. September 2017 durch selektive Handlese
Lesegradation: 17° KMW
Vergärung: gekühlte Gärung im Stahltank bei 17°C
Ausbau: 1 Woche auf der Feinhefe im Stahltank
Alkohol: 11,8% vol.
Säure: 7,1 g/l
Restzucker: 5,6 g/l trocken

MAUSER