

# wein.facts

scan for more info



weinviertel dac 2019



## **Stilistik:**

strahlendes goldgelb; klassisches Veltliner Pfefferl;  
fein & strukturiert am Gaumen; ausgewogenes Säurespiel;  
frisch, lebhaft & würzig

## **Speisen:**

geeignet für würzige und geschmacksintensive Speisen  
sowie für gebackene Fleischgerichte

optimale Trinktemperatur: 8-10° C

## **Daten:**

<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein
<b>Bodenart:</b>	reiner Lösssand
<b>Lesetermin:</b>	1. Oktober 2019 durch händische Selektion der Trauben
<b>Lesegradation:</b>	18,8° KMW
<b>Vergärung:</b>	gekühlte Gärung bei 17–18° C
<b>Ausbau:</b>	3 Wochen auf der Feinhefe im Edelstahltank
<b>Alkohol:</b>	13,3% vol.
<b>Säure:</b>	6,5 g/l
<b>Restzucker:</b>	5,6 g/l trocken

## **Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:**

Salon Wein  
Bacchuspokal-Gewinner Poysdorfer Weinparade  
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade  
Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna  
NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems  
Sortensieger auf der Vinobile Feldkirch

# MAUSER