wein.facts

scan for more info

Merlot 2017

Stilistik:
komplexer Farbkern mit violetten Reflexen; der Duft erinnert an dunkle, reife Beeren mit einem Hauch Röstaromatik; Ausbau im kleinem Eichenfass; am Gaumen zarter Schokolade- und Kaffeebohnentouch; Ein Wein mit großer Zukunft!

Speisen:
feiner Begleiter zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit würzigen Saucen sowie zu kräftigem Käse

optimale Trinktemperatur: 18-20°C

Daten:

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	schwerer Lehmboden mit kalkreichem Untergrund
Lesetermin:	5. Oktober 2017 durch selektive Handlese
Lesegradation:	22° KMW
Vergärung:	14 Tage auf der Maische bei 28-31° C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques
Ausbau:	30 Monate in 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques aus amerikanischer Eiche
Alkohol:	15,6% vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	2,0 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade
NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems
Falstaff prämiert mit 90 Punkten
AWC-Vienna: Goldmedaillengewinner mit 92 Punkten

MAUSER

Weingut Mauser Hauptstr. 41 A-2120 Obersdorf +43 (0) 2245 3406 www.mauser.at