wein.facts

scan for more info

chardonnay - sandhügel 2020



Stilistik:
Grüngelb; intensiver Duft nach getrockneten Südfrüchten; erkennbare Restsüße mit angenehmer Säure; enorme Konzentration am Gaumen mit langem Nachhall

Speisen:
passt zu Fisch mit kräftigen Saucen sowie zu leichteren Desserts oder herrlich für sich alleine

optimale Trinktemperatur: 10-12°C

Daten:

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	leichter, gut durchlüfteter Sandboden
Lesetermin:	30. September 2020 durch selektive Handlese
Lesegradation:	18,2° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-20° C Gärungsunterbrechung durch Kühlung und Filtration
Ausbau:	Edelstahltank
Alkohol:	11,2% vol.
Säure:	7,1 g/l
Restzucker:	30,3 g/l lieblich

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:
NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems
Silbermedaillengewinner bei der AWC-Vienna

MAUSER

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