wein.facts

scan for more info

sauvignon blanc 2020



Stilistik:
Die Stärken liegen vor allem in seinen spezifischen, rassigen und scharfen Aromen und der erfrischend fruchtigen Säure. Die duftige Nase ist geprägt von Aprikose, Pfirsich, Citrus und Litschi. Am Gaumen zeigt er besonders grasige Noten und auch intensive Brennesselaromen.

Speisen:
für kalte Vorspeisen und leichte, warme Gerichte sowie für Salat Buffets bestens geeignet

optimale Trinktemperatur: 10-12°C

Daten:

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	Schotterboden mit leichten Löss-Tegel Einschlüssen
Lesetermin:	21. September 2020 durch gezieltes Auslesen der gesunden Trauben
Lesegradation:	17,2° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-20° C
Ausbau:	1 Woche auf der Feinhefe im Stahltank
Alkohol:	11,8% vol.
Säure:	7,3 g/l
Restzucker:	7,1 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:
NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems
2 Gläser bei wein.pur

MAUSER

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