wein.facts

scan for more info

LUIsecco reserve - frizzante 2019

Stilistik:
Goldgelb geprägte Farbe; Kraftvoller, stoffiger Veltliner mit feiner Tabaknote, schwarzem Pfeffer und einem angenehm würzigen Echo in der Nase. Ausgeprägte Aromen von Karamell und Zigarre zeichnen diesen vielschichtigen und gehaltvollen Veltliner Schaumwein aus. Weiche Röstaromen vom Holzausbau vollenden das Gaumenspiel.

Speisen:
Ein wunderbarer Essensbegleiter zu kräftigem Fisch und zu deftigem Braten. Genial auch zur würzig asiatischen Küche. Ein „MUST-HAVE" für besondere Anlässe!

optimale Trinktemperatur: 10-12° C

Daten:

Rebsorte:	100% Grüner Veltliner
Qualitätsstufe:	Frizzante - Schaumwein
Bodenart:	vorwiegend Lösssand mit geringem Tonanteil
Lesetermin:	2. Oktober 2019 durch penible händische Selektion der Trauben
Lesegradation:	21° KMW
Vergärung:	5-wöchige Gärung in kleinen Eichenfässern bei ca. 20° C
Ausbau:	12-monatige Lagerung in neuen französischen Barriques mit wöchentlicher Batonnage
Alkohol:	15% vol.
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	5,5 g/l extra brut

MAUSER

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