

wein.facts

scan for more info



red maus 2020

Stilistik:

leuchtendes Rubingranat mit violetten Reflexen; intensiver Duft nach Himbeeren und Kirschen; außergewöhnliche Kombination aus Frucht und Dichte; verführerischer, kräftiger Abgang mit zarten Schokolade- und Karamellanklängen

Speisen:

passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten sowie zu reifen Käsevariationen

Serviertemperatur 16-18° C

Daten:

<i>Rebsorte:</i>	50% Blauburger, 25% Roesler, 25% Rathay
<i>Qualitätsstufe:</i>	Qualitätswein
<i>Bodenart:</i>	schwere Lehm Böden mit kalkreichem Untergrund
<i>Lesetermin:</i>	21. & 23. September 2020 durch selektive Handlese
<i>Lesegradation:</i>	19,1° KMW
<i>Vergärung:</i>	14 Tage auf der Maische bei 28-31° C mit anschließendem biologischem Säureabbau im Stahltank
<i>Ausbau:</i>	90% im Stahltank, 10% in gebrauchten Barriques
<i>Alkohol:</i>	13,9% vol.
<i>Säure:</i>	4,5 g/l
<i>Restzucker:</i>	1,9 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaille NÖ-Wein Prämierung
Silbermedaillengewinner bei der AWC-Vienna
Falstaff prämiert
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade



MAUSER