

wein.facts

scan for more info



white maus 2018



Stilistik:

Strahlendes Citrusgelb mit leicht silbrigen Reflexen; erfrischende Cuvée aus würzigem Veltliner & fruchtigem Riesling; geprägter Duft von Holunder, Apfel, grünem Gras sowie Zitrone; weißer Pfirsich und Aprikose umspielen den Gaumen gestützt von einer lebhaften Säure

Speisen:

für würziges und helles Fleisch; ideal auch zu Fischgerichten

optimale Trinktemperatur: 8-10°C

Daten:

Rebsorte: 60% Grüner Veltliner, 40% Riesling
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Bodenart: tiefgründiger Lösssand
Lesetermin: 12. September 2018 durch selektive Handlese
Lesegradation: 17° KMW
Vergärung: gekühlte Gärung im Stahltank bei 17°C
Ausbau: 1 Woche auf der Feinhefe im Stahltank
Alkohol: 11,7% vol.
Säure: 6,8 g/l
Restzucker: 6,2 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

2 Sterne bei Vinaria

MAUSER