wein.facts

scan for more info

veltliner reserve 2017



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 Grünen Veltliner aus. Weiche Röstaromen vom Holzausbau vollenden das Gaumenspiel.

Speisen:
Ein wunderbarer Essensbegleiter zu kräftigem Fisch und zu deftigem Schweinsbraten. Passt aber auch genial zur würzig asiatischen Küche.

optimale Trinktemperatur 10-12° C

Daten:

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	vorwiegend Lösssand mit geringem Tonanteil
Lesetermin:	4. Oktober 2017 durch penible händische Selektion der Trauben
Lesegradation:	21,4° KMW
Vergärung:	5-wöchige Gärung in kleinen Eichenfässern bei ca. 20° C
Ausbau:	8-monatige Lagerung in französischen Barriques mit wöchentlicher Batonnage
Alkohol:	14,5% vol.
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	2,2 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:
Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna
4 Gläser bei wein.pur mit 91 Punkten
3 Sterne bei Vinaria
89 Punkte bei A la Carte

MAUSER

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