

wein.facts

scan for more info



pinot reserve 2017



Stilistik:

Glänzend sattes Goldgelb; Reife Banane und Steinobst kombiniert mit Röstaromen, Zigarre und Tabak duften in der Nase gefolgt von Kaffee und Schokolade. Etwas Karamell, Honig und Biskuite unterstreichen den langen Abgang mit dezentem Kaffeebohnen-touch. Eine Burgunder Reserve mit großem Lagerpotential!

Speisen:

Passt hervorragend zu würzigen Gerichten sowie zu cremigen Käsesorten. Harmoniert auch sehr gut mit der asiatischen Küche.

optimale Trinktemperatur: 10-12°C

Daten:

Rebsorte: 100% Pinot Blanc von 56 Jahre alten Reben

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Bodenart: Lehmboden mit geringem Schotteranteil

Lesetermin: 1. Oktober 2017 durch selektive Handlese

Lesegradation: 21,2° KMW

Vergärung: 5-wöchige Gärung in kleinen Eichenfässern bei ca. 20° C

Ausbau: 8-monatige Lagerung in französischen Barriques mit wöchentlicher Batonnage und spontanem Säureabbau

Alkohol: 14,5% vol.

Säure: 5,0 g/l

Restzucker: 5,8 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

AWC-Vienna: Goldmedaillengewinner mit 91 Punkten

MAUSER