

wein.facts

scan for more info



liebling 2017



Stilistik:

Der Liebling präsentiert sich in einem dunklen Kirschrot. In der Nase zeigt sich ein von roten Beeren geprägter Früchtekorb. Der charmante, leichte Körper und die zart auffallende Restsüße machen die Harmonie am Gaumen perfekt.

Speisen:

Passt hervorragend zu Terrinen und Pasteten aber auch alleine sehr verführerisch!

optimale Trinktemperatur: 16-18°C

Daten:

Rebsorte:	85% Blauburger, 8% Roesler, 7% Rathay
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	tiefgründiger, schwerer Lehm Boden mit geringem Steinanteil
Lesetermin:	14. & 16. September 2017
Lesegradation:	18° KMW
Vergärung:	7-10 Tage auf der Maische bei 28-31° C mit anschließendem biologischem Säureabbau im Stahltank
Ausbau:	im Edelstahltank
Alkohol:	12,6% vol.
Säure:	5 g/l
Restzucker:	13,4 g/l lieblich

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Silbermedaillengewinner bei der AWC-Vienna

MAUSER