

wein.facts

scan for more info



weinviertel dac 2024



Stilistik:

strahlendes goldgelb; klassisches Veltliner Pfefferl;
fein & strukturiert am Gaumen; ausgewogenes Säurespiel;
frisch, lebhaft & würzig

Speisen:

geeignet für würzige und geschmacksintensive Speisen
sowie für gebackene Fleischgerichte

optimale Trinktemperatur: 8-10° C

Daten:

Rebsorte: Grüner Veltliner
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Bodenart: reiner Lösssand
Lesetermin: 10. September 2024 durch händische
Selektion der Trauben
Lesegradation: 18,7° KMW
Vergärung: gekühlte Gärung bei 17–18° C
Ausbau: 3 Wochen auf der Feinhefe im Edelstahltank
Alkohol: 12,9% vol.
Säure: 6,0 g/l
Restzucker: 4,0 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

SALON Österreich Wein
Bacchuspokalgewinner (Sortensieger) auf der Poysdorfer Weinparade
Sortensieger auf der Vinobile Feldkirch
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade
Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna
Goldmedaille bei der NÖ Landesweinprämierung

MAUSER