

wein.facts

scan for more info



LUIsecco white - frizzante 2024



Stilistik:

zartes Hellgelb mit Grünreflexen; auffallend feine Kohlensäureperlen; animierende Nuancen nach frischen Äpfeln und Südfrüchten; einfach ein prickelndes Erlebnis!

Speisen:

Ein idealer Aperitif und natürlich auch für besondere Anlässe bestes geeignet.

optimale Trinktemperatur: 8°C

Daten:

Rebsorte:	50% Gewürztraminer, 50% Müller Thurgau
Qualitätsstufe:	Frizzante - Schaumwein
Bodenart:	tiefgründiger Lössboden mit geringem Steinanteil
Lesetermin:	3. September 2024 durch selektive Handlese
Lesegradation:	18,2° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung im Stahltank bei 16,5° C im Edeltank, anschließend erfolgte die Imprägnierung der Kohlensäure
Ausbau:	
Alkohol:	12,5% vol.
Säure:	6,2 g/l
Restzucker:	28 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Finalist & 3. Platz bei der NÖ Landesweinprämierung
Goldmedaille bei der AWC-Vienna
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade
Goldmedaille bei der NÖ Landesweinprämierung
Ausgezeichneter Preis-Leistungs-Wein in „Die Presse“

MAUSER