wein.facts

scan for more info

white maus 2026



Stilistik:
Strahlendes Citrusgelb mit leicht silbrigen Reflexen; erfrischende Cuvée aus würzigem Veltliner & fruchtigem Riesling; geprägter Duft von Holunder, Apfel, grünem Gras sowie Zitrone; weißer Pfirsich und Aprikose umspielen den Gaumen gestützt von einer lebhaften Säure

Speisen:
für würziges und helles Fleisch; ideal auch zu Fischgerichten

optimale Trinktemperatur: 8-10°C

Daten:

Rebsorte:	50% Grüner Veltliner, 50% Riesling
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	tiefgründiger Lösssand
Lesetermin:	7. September 2026 durch selektive Handlese
Lesegradation:	17,3° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung im Stahltank bei 17°C
Ausbau:	1 Woche auf der Feinhefe im Stahltank
Alkohol:	11,5% vol.
Säure:	7,0 g/l
Restzucker:	4,8 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:
Bacchuspokalgewinner (Sortensieger) auf der Poysdorfer Weinparade
AWC-Vienna: Goldmedaillengewinner mit 91 Punkten
2 Sterne bei Vinaria
Goldmedaille bei der NÖ Landesweinprämierung
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade

MAUSER

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