

# wein.facts

scan for more info



## lieblich 2015



### **Stilistik:**

Der Lieblich präsentiert sich in einem dunklen Kirschtrot. 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:** 90% Blauburger, 10% Zweigelt  
**Qualitätsstufe:** Qualitätswein  
**Bodenart:** tiefgründiger, schwerer Lehmboden mit geringem Steinanteil  
**Lesetermin:** 30. September 2015  
**Lesegradation:** 19° KMW  
**Vergärung:** 7-10 Tage auf der Maische bei 28-31° C mit anschließendem biologischem Säureabbau im Stahltank  
**Ausbau:** im Edeltank  
**Alkohol:** 12,5% vol.  
**Säure:** 5,2 g/l  
**Restzucker:** 14,8 g/l lieblich

### **Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:**

Silbermedaillengewinner bei der AWC-Vienna

# MAUSER