

wein.facts

scan for more info



LUIsecco white - frizzante 2015



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% Welschriesling, 50% Pinot Blanc
Qualitätsstufe:	Frizzante - Schaumwein
Bodenart:	tiefgründiger Lössboden mit geringem Steinanteil
Lesetermin:	21 und 25. September 2015
Lesegradation:	18,1 und 18,6° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung imahltank bei 17° C
Ausbau:	im Edeltahltank, anschließend erfolgte die Imprägnierung der Kohlensäure
Alkohol:	12% vol.
Säure:	6,5 g/l
Restzucker:	24 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaille bei der AWC-Vienna
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade
NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems

MAUSER