

wein.facts

scan for more info



LUIsecco white - frizzante 2016



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:	100% Grüner Veltliner
Qualitätsstufe:	Frizzante - Schaumwein
Bodenart:	tiefgründiger Lössboden mit geringem Steinanteil
Lesetermin:	22. September 2016
Lesegradation:	17° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung im Stahltank bei 17° C
Ausbau:	im Edeltank, anschließend erfolgte die Imprägnierung der Kohlensäure
Alkohol:	11% vol.
Säure:	7 g/l
Restzucker:	28 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