wein.facts

scan for more info

white maus 2015



Stilistik:
Strahlendes Citrusgelb mit leicht silbrigen Reflexen; erfrischende Cuvée aus fruchtig-duftigem Riesling und würzigem Veltliner; 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:	19. September 2015 durch selektive Handlese
Lesegradation:	17,1° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung im Stahltank bei 17°C
Ausbau:	1 Woche auf der Feinhefe im Stahltank
Alkohol:	12,3% vol.
Säure:	6,9 g/l
Restzucker:	5,0 g/l trocken

MAUSER

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