

wein.facts

scan for more info



white maus 2016



Stilistik:

Strahlendes Citrusgelb mit leicht silbrigen Reflexen; erfrischende Cuvée aus würzigem Veltliner, fruchtigem Riesling und duftigem Sauvignon; 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: 65% Grüner Veltliner, 20% Riesling, 15% Sauvignon Blanc

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Bodenart: tiefgründiger Lösssand

Lesetermin: 19. September 2016 durch selektive Handlese

Lesegradation: 17,5° KMW

Vergärung: gekühlte Gärung im Stahltank bei 17°C

Ausbau: 1 Woche auf der Feinhefe im Stahltank

Alkohol: 11,7% vol.

Säure: 7,3 g/l

Restzucker: 5,5 g/l trocken

MAUSER