

wein.facts

scan for more info



welschriesling 2015



Stilistik:

Zartes hellgelb mit durchscheinenden grünen Reflexen; animierende Nuancen nach frischem Apfel; lebendiges Säurerückgrat mit kräftigem, pikantem Abgang
Perfekter Terrassenwein!

Speisen:

Ein idealer Aperitif der aber auch zu exklusiven Vorspeisen, wie Gänseleber, sehr gut passt. ideal auch für würzige Speisen

optimale Trinktemperatur: 8-10°C

Daten:

Qualitätsstufe: Qualitätswein
Bodenart: tiefgründiger Lössboden mit geringem Steinanteil
Lesetermin: 25. September 2015 durch selektive Handlese
Lesegradation: 18,1° KMW
Vergärung: gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-19° C
Ausbau: 1 Woche auf der Feinhefe im Edelstahltank
Alkohol: 12,6% vol.
Säure: 6,4 g/l
Restzucker: 4,2 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Niederösterreichischer Landessieger
Kreis der Besten - NÖ Weinmesse, Krems
Silbermedaillengewinner bei der AWC-Vienna
NÖ-Gold - NÖ Weinmesse, Krems
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade

MAUSER