wein.facts

scan for more info

welschriesling 2017



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 2017 durch selektive Handlese
Lesegradation:	16,2° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-19° C
Ausbau:	1 Woche auf der Feinhefe im Edelstahltank
Alkohol:	12,8% vol.
Säure:	6,3 g/l
Restzucker:	1,1 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

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