

wein.facts

scan for more info



weinviertel dac 2016



Stilistik:

strahlendes goldgelb; klassisches Veltliner Pfefferl;
fein & strukturiert am Gaumen; ausgewogenes Säurespiel;
frisch, lebhaft & würzig

Speisen:

geeignet für würzige und geschmacksintensive Speisen
sowie für gebackene Fleischgerichte

optimale Trinktemperatur: 8-10° C

Daten:

Rebsorte:	Grüner Veltliner
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	reiner Lösssand
Lesetermin:	29. September 2016 durch händische Selektion der Trauben
Lesegradation:	18,7° KMW
Vergärung:	gekühlte Gärung bei 17–18° C
Ausbau:	3 Wochen auf der Feinhefe im Edelstahltank
Alkohol:	13,1% vol.
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	4,4 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Salon Wein
Bacchuspokal-Gewinner Poysdorfer Weinparade
Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade
Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna
NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems
Sortensieger auf der Vonobile Montfort, Feldkirch

MAUSER