

Maurer Oskar Babba 75 cl

Maurer Serbien Vojvodina 75 cl 12% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Komplexer, natürlicher Weisswein aus Sremski Karlovci, geprägt von dreifacher Gärung und Mazeration. Intensive goldgelbe bis orangen Farbnuancen und aromatische Dichte.

Servierempfehlung

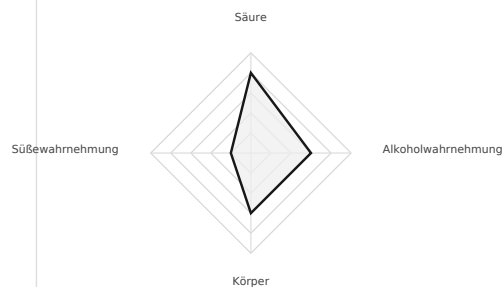
Bei 10-12 °C servieren, um die Aromenvielfalt optimal zu erleben.

Passt zu

Hervorragend zu kräftigem Käse, würzigen Speisen oder orientalischer Küche.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Weinmomente und anspruchsvolle Genießer.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Leicht trüb
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Still
Farbton	Orange
Depot / Sediment	Feines Sediment
Viskosität	Mittel

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Griffig
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Komplex, Aromatisch, Naturbelassen, Oxidativ, Würzig
------	---

Aromatik

Frucht	Pfirsich
Weitere Aromen	Honig

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Komplex, Harmonisch
Länge	Lang

Vinifikation

Hefelager	Hefelager
Naturwein	Naturwein, Spontangärung, Unfiltriert
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Gebrauchtes Holz
Bio / biologisch	Biologischer Weinbau, Handgelesen
Unfiltriert	Unfiltriert, Unfiltriert und ungeschönt

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Großes Weißweinglas
Serviertemperatur	Leicht gekühlt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Weichkäse, Asiatische Küche, Gegrilltes Gemüse, Geflügel, Fisch
-------------------	--

