

Maurer Oskar Fodor 75 cl

Maurer Serbien Subotica 75 cl 11,5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein biologisch hergestellter Orangewein aus Serbien, mit 10-tägiger Mazeration und 14-monatiger Reifung in Eichenfässern, abgefüllt ohne Zusatz von Schwefel.

Servierempfehlung

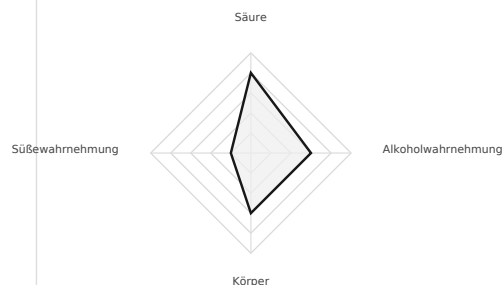
Bei 12-14 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gereiftem Käse, gegrilltem Gemüse und würzigen Gerichten.

Genussempfehlung

Ideal für Liebhaber naturbelassener Weine.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Matt
Klarheit	Trüb
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Still
Farbton	Bernstein
Depot / Sediment	Feines Sediment
Viskosität	Mittel

Struktur

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

Stil und Charakter

Stil	Oxidativ, Naturbelassen, Würzig, Komplex, Ausdrucksstark
------	---

Aromatik

Frucht	Mango, Quitte, Nektarine
Gewürze	Kardamom, Nelke, Zimt

Abgang

Charakter	Würzig, Fruchtig, Komplex
Länge	Lang

Vinifikation

Flaschengärung	Keine Flaschengärung
Naturwein	Naturwein, Spontangärung, Minimale Intervention
Holzausbau	Langer Holzausbau, Eichenfass
Bio / biologisch	Biologischer Weinbau, Handarbeit im Weinberg

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Großes Weißweinglas
Serviertemperatur	Leicht gekühlt servieren

Begleitung

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