



**MAYSCHOSS
ALTENAHR**

WINZERGENOSSENSCHAFT



2023

AHR-RIVANER TROCKEN



Der Unkomplizierte, der
Bouquet und exotische Frucht
vereint.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ein hervorragender Begleiter zu Fisch,
Salaten, zu Geflügel und hellem Fleisch.

TRINKTEMPERATUR: 7 °C – 9 °C

ALKOHOLGEHALT: 12,5 % vol

SÄURE: 7,0 g/L

RESTSÜSSE: 7,9 g/L

Enthält Sulfite



**MAYSCHOSS
ALTENAHR**
WINZERGESELLSCHAFT



2021

AHR-FRÜHBURGUNDER TROCKEN



Helles Rubinrot. Feiner Pinotduft mit Anklängen von Dörrpflaume. Der Ausbau im großen Holzfass unterstützt die feinen, weichen Tannine. Die herrlichen Fruchtaromen machen diesen Frühburgunder zu einer Besonderheit.

SPEISEEMPFEHLUNG:
Genießen Sie diesen Wein zu Rebhuhn, Hase oder auch Wildkaninchen.

TRINKTEMPERATUR: 16 °C – 19 °C

ALKOHOLGEHALT: 13 % vol

SÄURE: 5,0 g/L

RESTSÜSSE: 3,4 gr/L

Enthält Sulfite



**MAYSCHOSS
ALTENAHR**
WINZERGEHENSCHAFT



2022

AHR-ROSÉ FEINHERB



Schlank und unbeschwert. Ein Rosé von
angenehm hoher Fruchtigkeit - Saftig!
Das Bukett erinnert angenehm an
Eisbonbon.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Der Alleskönner !

Wenn es auf einem Fest nur einen Wein
geben soll ... so ist es dieser!

TRINKTEMPERATUR: 7 °C – 9 °C

ALKOHOLGEHALT: 12 % vol

SÄURE: 6,3 g/L

RESTSÜSSE: 11,3 g/L

Enthält Sulfite



**MAYSSCHOSS
ALTENAHR**

WINZERGEHOSSENSCHAFT



2020

KLASSIKER AHR-SPÄTBURGUNDER TROCKEN



Typischer Ahr-Spätburgunder der ausschließlich in Steillagen gewachsen ist. Er hat ein ausgeprägtes Burgunderbukett. Ein großer Spätburgunder voller Harmonie.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Geeignet zu leichten Schweinebraten mit nicht zu kräftigen Saucen. Ein schöner Begleiter zu gemütlichen Stunden am Kamin

TRINKTEMPERATUR: 15 °C – 17 °C

ALKOHOLGEHALT: 13,5 % vol

SÄURE: 5,6 g/L

RETSÜSSE: 2,7 g/L

Enthält Sulfite

Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr e.G. - Ahrrotweinstraße 42 - 53508 Mayschoß

T +49 2643 9360 0 F +49 2643 9360 93

info@wg-mayschooss.de – www.mg-mayschooss.de



**MAYSCHOSS
ALTENAHR**
WINZERGEHOSSENSCHAFT



2023

AHR GRAUBURGUNDER CHARDONNAY TROCKEN



Spritziges und fülliges Aroma, schöne Note von exotischen Früchten wie z.B. einer Mango. Am Anfang dominiert die Eigenschaft des Chardonnays, später entfaltet sich im Mundraum der schmelzige Charakter des Grauburgunders.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ein hervorragender Begleiter zu Schalentieren & Muscheln, oder auch zu Spargel.

TRINKTEMPERATUR: 7°C - 9 °C

ALKOHOLGEHALT: 13 % vol

SÄURE: 7,1 g/L

RETSÜSSE: 8,1 g/L

Enthält Sulfite