

ROTER VELTLINER FUMBERG 2016

RESERVE

13,5 Vol% Alkohol,
3,5 g/l Restzucker
6,1 %o Säure



Sorte:

Roter Veltliner, eine uralte traditionsreiche Rebsorte aus dem Gebiet des Wagram, die in den letzten Jahren wieder frischen Aufwind erlebt, da man sehr charaktervolle, eigenständige Weißweine daraus keltern kann.

Herkunft und Boden:

Die Roten Veltliner aus dem Gebiet entlang des Wagram (Hügelzug 60 km westlich von Wien entlang der Donau) gedeihen auf tiefgründigen Lößböden in sonnigen Hanglagen.

Die Lage Fumberg befindet sich in der Gösing, liegt etwas höher und ist dadurch eine etwas kühlere Lage. Es handelt sich dabei um eine südlich ausgerichtete Terrassenlage.

Der Bodentypus ist Löss, allerdings etwas sandiger und grobkörniger, damit auch durchlässiger und nicht so üppig.

Ernte:

Ende Oktober 2016

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 100° Oechsle geerntet. Um der Komplexität und Struktur des Weines entgegen zu kommen, erfolgt die Kelterung nach einer Maischestandzeit von ca. 8 Stunden. Die Lagerung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung im September verleiht dem Wein eine großartige Balance sowie Länge und Struktur.

Beschreibung:

Kühle aber sehr reife Nase nach roten Früchten und getrockneten Apfelscheiben. Feine würzige Nuancen am Gaumen, saftig und animierend, Extrakt- und Fruchtsüße wird perfekt von der frischen Säurepekanz ausblanciert. Großes Potential!!

Speisetipp: gebratenes Schweinefleisch, gegrillter Fisch, asiatische Gerichte, Spargelgerichte

Optimale Trinktemperatur: 11 C