

ROTER VELTLINER LÖSSTERRASSEN 2017

13,5 Vol% Alkohol,
3,9 g/l Restzucker
5,3 ‰ 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. Der Boden auf dem der Rote Veltliner gedeiht ist ein tiefgründiger Lößboden, jedoch sehr mit Sand durchsetzt, dadurch ein relativ leichter warmer Bodentyp. Der Weingarten liegt auf halber Höhe des Feuersbrunner Weinberges in einer südlichen Hanglage.

Ernte:

Mitte Oktober 2017

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 100° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgt nach einer Maischestandzeit von ca. 8 Stunden um das Aromapotentiale voll auszunutzen. Vergärung und Lagerung des Weines auf der Feinhefe erfolgt im Stahltank.

Beschreibung:

Rote Beeren prägen die Nase und den Gaumen, einschmeichelnd, große Finesse von Anfang an, ungemein saftig, eine Explosion von Fruchtaromen, ein langatmiges, durchstrukturiertes Geschmackserlebnis

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

Optimale Trinktemperatur: 11 C