

ROTER VELTLINER WAGRAM 2017

12,5 Vol% Alkohol,
3,4g/l Restzucker
5,4 ‰ Säure



Sorte:

Roter Veltliner, eine uralte traditionsreiche Rebsorte aus dem Gebiet Wagram, aus der man sehr individuelle, charaktervolle Weißweine keltert.

Herkunft und Boden:

Der Rote Veltliner gedeiht auf einem mit Sand durchsetzten tiefgründigen Lössboden. Der Weingarten liegt auf halber Höhe des Feuersbrunner Weinberges in einer südlichen Hanglage.

Ernte:

Mitte September 2017

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 85° Oechsle geerntet. Die Kelterung erfolgt mittels Ganztraubenpressung um die frische, spritzige Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgt im Stahltank.

Beschreibung:

Knackig und impulsiv im Duft nach reifen Äpfeln am Gaumen finessenreich und strukturiert, reife Fruchtaromatik setzt sich fort, ein feines Zucker-Säurespiel definiert eine klare Struktur

Speisetipp: Gerichte mit frischen grünen Kräutern wie Salate, Pasta, Risotto, Backhendl

Optimale Trinktemperatur: 10 C