

ROTER VELTLINER WAGRAM 2023

12,5 Vol% Alkohol,
3,0g/l Restzucker
5,8 %o 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:

Ende September 2023

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:

Feinstrahliges, stimmiges Duftspiel nach gelbem und rotem Steinobst, etwas Bratapfel, ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel am Gaumen, wirkt sehr animierend, Zuckermelone, Trockenfrüchte und zarte Orangennoten im Abgang, pikant bis zum Schluss

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

Optimale Trinktemperatur: 10 C