

## ROTER VELTLINER FUMBERG 2023

### RESERVE

15 Vol% Alkohol,  
4,0 g/l Restzucker  
5,9 ‰ 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 kelteren 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:

Mitte Oktober 2023

#### Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 115° Oechsle geerntet. Um der Komplexität und Struktur des Weines entgegen zu kommen, erfolgt die Kelterung nach einer Maischestandzeit von ca. 12 Stunden. Vergärung und Lagerung auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung im September im großen Akazienholzfass

#### Beschreibung:

Reichhaltig, Marzipan, Pflaumen, Dörrfrüchte, Maroni; Weihrauch und Tabak, super Extrakt, reife Ananas, griffige Säure zur Süße, großes Potenzial.

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

Optimale Trinktemperatur: 11 C