



Roter Veltliner Altweingarten 2017

Herkunft und Boden

Die Riede Altweingarten befindet sich nahe der Kellergasse. Gegen Norden blickt man hier von einer Anhebung in Richtung der im Tal liegenden Ortschaft Großriedenthal. Der Altweingarten ist leicht nach Südosten geneigt.

Bodenbeschaffenheit: Löss

Vinifikation


Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach rund 8 Stunden Maischestandzeit wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt und langsam in Edelstahltanks bei 19°C vergoren. Nach der Gärung wurde der Rote Veltliner auf der Feinhefe ausgebaut.

Kostnotiz und Speiseempfehlung

Mandel- und Akazienblüten im Duft. Saftig und vielschichtig am Gaumen, geprägt durch den Lössboden der Lage Altweingarten, angenehm und anhaltend im Abgang.

Ein sehr vielseitiger Speisenbegleiter, der sich sowohl zur klassischen österreichischen Küche als auch zu asiatischen Gerichten aus dem Wok empfiehlt.

Facts

Rebsorte:	100% Roter Veltliner
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 % Vol
Säure	5,4 ‰
Restzucker:	6,6g/l
Trinktemperatur:	10°C
Verfügbar in:	0,75 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton	9120051391429 9120051391436
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

