



Roter Veltliner Ried Berg Eisenhut 2017

Herkunft und Boden

Die Lage Berg Eisenhut ist eine der am höchstgelegenen am Wagram. Der in mehreren Terrassen nach Süden ausgerichtete Hang stellt ideale Bedingungen für eine hohe Reife unseres besten Roten Veltliners dar. Der tiefgründige Löss gepaart mit roten und gelben Schotter bietet eine spannende Kombination von gutem Wasserspeichervermögen des Lössboden sowie mineralischen Einflüssen des Donauschotters.

Vinifikation


Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach halbtägiger Maischestandzeit wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt und langsam in Akazienfässern vergoren. Nach der Gärung wurde der Rote Veltliner auf der Feinhefe in 500L Holzfässern ausgebaut.

Kostnotiz und Speisenempfehlung

Akazienblütenhonig und Wiesenkräuter gefolgt von Passionsfrucht und Marzipan im Duft. Überaus saftig und komplex am Gaumen, Anklänge von Brioche und reifer Birne am Gaumen, eine sehr ausgewogene Säurestruktur bringt Spannung. Sehr lange anhaltend am Gaumen.

Ein sehr vielseitiger Speisenbegleiter, der sich sowohl zur klassischen österreichischen Küche als auch zu Saucengerichten anbietet.

Facts

| | |
|--------------------|---|
| Rebsorte: | 100% Roter Veltliner |
| Leseart: | HANDLESE  |
| Alkohol | 13,5 % Vol |
| Säure | 4,8 ‰ |
| Restzucker: | 2,7 g/l |
| Trinktemperatur: | 10-12°C |
| Verfügbar in: | 0,75 L 1,5 L |
| Verschluss: | Drehverschluss |
| EAN Flasche/Karton | 9120051391528 9120051391535 |
| Biostatus: | Biowein AT-BIO-402 |

