



Roter Veltliner Eisenhut Reserve 2016

Herkunft und Boden

Die Lage Eisenhut ist eine der am höchstgelegenen am Wagram. Der nach Süden ausgerichteter Hang stellt ideale Bedingungen für eine hohe Reife unseres Lagen Veltliners dar. Der tiefgründige Löss bietet auch in sehr trockenen Jahren eine ausreichende Wasserversorgung.
Bodenbeschaffenheit: Löss mit höherem Kalkanteil

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.

TIPP: Sehr lange lagerfähig und hervorragend für die Vinothek geeignet! 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	5,8 ‰
Restzucker:	12g/l
Trinktemperatur:	10°C
Verfügbar in:	0,75 L , 1,5 L, 3,0 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton	9120051391184 9120051391191
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

