



Roter Veltliner Vom Löss 2016

Herkunft und Boden

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um den Ort Großriedenthal und streichen die Typizität der Region Wagram hervor.
Bodenbeschaffenheit: Löss


Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach einer bei dieser Sorte notwendigen längeren Maischestandzeit wurde mit geringem Druck und langen Druckhaltezeiten gepresst. Der Most wurde anschließend gekühlt in Edelstahltanks bei 18°C vergoren. Nach der kontrollierten Gärung wurde der Wein auf der Feinhefe bis Anfang Jänner gelagert.

Kostnotiz und Speisenempfehlung

Ein fruchtbetonter Vertreter seiner Rebsorte, geprägt vom Lössboden. Gelbe Birnen im Duft, exotische Aromen wie Banane und Mango am Gaumen. Anhaltend am Gaumen, viel Roter Veltliner im Glas. Empfiehlt sich zur österreichischen Küche genauso wie zu asiatischen Speisen.

Facts

Rebsorte:	100% Roter Veltliner
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 %vol
Säure	6,1 ‰
Restzucker:	1,6 g/l
Trinktemperatur:	8°C
Verfügbar in:	0,375L 0,75 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton:	9120051391023 9120051391030
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

