



Roter Veltliner Ried Berg Eisenhut 2020

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 rotem und gelbem Schotter, bietet eine spannende Kombination von gutem Wasserspeichervermögen des Lössbodens 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 im großen Akazienfass 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	13,0 % Vol
Säure	6,1 ‰
Restzucker:	4,9 g/l
Trinktemperatur:	10-12°C
Verfügbar in:	0,75 L 1,5 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton	9120051392549 9120051392556
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

