

ROTER VELTLINER WAGRAM 2016

12,5 Vol% Alkohol,
3,7g/l Restzucker
6,0 %o Säure

Sorte:

Roter Veltliner, eine uralte traditionsreiche Rebsorte aus dem Gebiet Wagram, aus der man sehr individuelle, charaktervolle Weißweine keltert.

Herkunft und Boden:

Der Rote Veltliner gedeiht auf einem mit Sand durchsetzten tiefgründigen Lössboden. Der Weingarten liegt auf halber Höhe des Feuersbrunner Weinberges in einer südlichen Hanglage.

Ernte:

Anfang Oktober 2016

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 85° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgt mittels Ganztraubenpressung um die frische, spritzige Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgt im Stahltank.

Beschreibung:

Knackiger roter Apfel im Duft,
am Gaumen reife Stilistik mit Trockenfrüchten und zarten Orangennoten,
schwungvoller und lebendiger Abgang

Speisetipp: Gerichte mit frischen grünen Kräutern
wie Salate, Pasta, Risotto, Backhendl

Optimale Trinktemperatur: 10 C