

ROTER VELTLINER LÖSSTERRASSEN 2016

13,5 Vol% Alkohol,
4 g/l Restzucker
5,8 ‰ Säure

Sorte:

Roter Veltliner eine uralte traditionreiche Rebsorte aus dem Gebiet des Wagram, die in den letzten Jahren wieder frischen Aufwind erlebt, da man sehr charaktervolle, eigenständige Weißweine daraus keltern kann.

Herkunft und Boden:

Die Roten Veltliner aus dem Gebiet entlang des Wagram (Hügelzug 60 km westlich von Wien entlang der Donau) gedeihen auf tiefgründigen Lößböden in sonnigen Hanglagen. Der Boden auf dem der Rote Veltliner gedeiht ist ein tiefgründiger Lößboden, jedoch sehr mit Sand durchsetzt, dadurch ein relativ leichter warmer Bodentyp. Die Lage des Weingarten ist auf halber Höhe des Hügels in einer schönen Südlage, was eine sehr frühe Reife zu Folge hat.

Ernte:

Ende Oktober 2016

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 100° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgt mittels Ganztraubenpressung um die frische, elegante Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgt im Stahltank.

Beschreibung:

Kompaktes Duftspiel, das an Rosen, Litschi und Ananas erinnert.
Am Gaumen kraftvoll mit cremigem Fruchtschmelz.
Exotisch durchstrukturiertes Geschmackserlebnis.

Speisetipp: gebratenes Schweinefleisch, gegrillter Fisch,
asiatische Gerichte, Spargelgerichte

Optimale Trinktemperatur: 11 C