

GRÜNER VELTLINER *Ried Scheiben*

Jahrgang	2017
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in einer der besten Lagen von Fels am Wagram - Ried Scheiben. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Nach der Gärung imahltank reift der Wein in Summe 8 Monate in großen Eichenfässern (2.800 l) - davon 6 Monate auf der Feinhefe. Da die Fässer über Wasserdampf und nicht wie üblich über Feuer hergestellt werden, bleiben die Fässer natürlich, ohne die sonst üblichen Röstaromen abzugeben. Aufgrund der offenen Poren im Holz gelangt mehr Sauerstoff in den Wein und sorgt für ein ruhiges Aroma und einen weichen Wein.
Ausbau	Stahltank / Eichenfass
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 13,5 % / RZ: 1,4 g / SRE: 4,9 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
Ried	Scheiben
Herkunftsbeschreibung	Ried Scheiben in Fels am Wagram zählt zu den Top-Lagen der Region. Die Lage ist nach Süden ausgerichtet. Hier findet man tiefgründigen Löss – die Lössschichten sind bis zu 20 Meter tief - mit einem sehr hohen Kalkanteil von 40 %. Die Lage Scheiben bringt wuchtige, körperreiche Weine hervor.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	270 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	5 Jahre
Kostnotiz	In der Nase elegant, weit offen in der Aromatiefe durch die sauerstoffreiche Lagerung im Holzfass. Der Sauerstoff-Eintrag bei der Reife lässt das Aroma ruhig werden und schafft eine unglaubliche Eleganz am Gaumen. Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und weißem Pfeffer, die am Gaumen ihre Fortsetzung finden. Wunderbares mouthfeeling - extrem warm und zart und daher ein perfekter Speisenbegleiter. Perfekt balanciert zwischen Fülle und Finesse - eine eigene Dimension von Wein.
Speisenempfehlung	Vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter für die gehobene Küche, angebratenes Kalb, sämtliche Fleischgerichte
Gebinde	0,75 l

