

GRÜNER VELTLINER *Ried Brunnthal Reserve*

Jahrgang	2018
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in der besten Lage von Fels am Wagram - Ried Brunnthal. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in 500-Liter französischer Allier-Eichenfässern vergoren. Nach der Gärung bleibt der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe - diese wird in den ersten 2 Monaten immer wieder aufgerührt, sodass die Hefe in Schwebelage bleibt. In Summe reift der Wein für ca. 10 Monate in den Holzfässern. Für den Grünen Veltliner Reserve verwenden wir 2/3 gebrauchte und 1/3 neue Fässer aus Allier-Eiche.
Ausbau	Allier-Eiche
Kategorie	Qualitätswein / Reserve
Analytische Werte	Alc: 14,0 % / RZ: 3,2 g / SRE: 5,1 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
Ried	Brunnthal
Herkunftsbeschreibung	Die in Terrassen angelegte Top-Lage Brunnthal besteht zu 100 % aus tiefgründigem Lehm-Lössboden. Das ist der hervorragende Boden für Grünen Veltliner, die Paraderbsorte des Wagrams. Die Ried ist nach Süden ausgerichtet und verläuft parallel zur temperatenausgleichenden Donau, während vom Osten her warme pannonische Winde das Klima beeinflussen.
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	310 hm
Trinktemperatur	12 °C
Reifepotential	7-10 Jahre
Kostnotiz	Helles Goldgelb. In der Nase intensive und würzige Aromatik unterlegt mit weißem Pfeffer und kandierten Orangenzesten. Am Gaumen saftige und frische Struktur. Deutliche Frucht und fein eingebundene Eiche. Aroma sehr weit offen und hoch-elegant. Grüner Veltliner vom Wagram auf aller höchster Ebene. 2018 - das ideale Jahr für Reserven vom Wagram.
Speiseempfehlung	Kalb, Rind, gebratene Entenbrust, Fasan, der Wein spricht für sich und bedarf nicht zwingend einer Speisbegleitung
Gebinde	0,75 l

