

ROTER VELTLINER *Ried Scheiben Reserve*

Jahrgang	2016
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 500-Liter 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 Rote Veltliner Reserve für ca. 12 Monate in den ausschließlich neuen Fässern aus Allier-Eiche.
Ausbau	Allier-Eiche
Kategorie	Qualitätswein / Reserve
Analytische Werte	Alc: 13,0 % / RZ: 4,0 g / SRE: 6,5 ‰
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)	Roter Veltliner
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	270 hm
Trinktemperatur	12 °C
Reifepotential	7-10 Jahre
Kostnotiz	Schöner Duft nach Kräutern und Wiesenblumen, ausgewogene Frucht- und zarte Karamell-Aromen. Angenehm rauchig, saftig und konturiert am Gaumen. Intensiver Abgang, langer Nachhall.
Speiseempfehlung	geschmortes oder angebratenes Lamm, Steak, Beiried
Gebinde	0,75 l

