

ROTER VELTLINER *Ried Scheiben Reserve*

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 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: 13,5 % / RZ: 5,5 g / SRE: 5,8 ‰
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	Goldgelbe Farbe. Schöner Duft nach Kräutern, kandierte Orangenzesten unterlegt mit Blütenhonig. Tiefes Aroma. Am Gaumen saftige und vollmundige Textur, intensiver Abgang nach reifer Ananas und mineralischer langer Nachhall. Dieser Rote Veltliner als autochthone Sorte ist einer der besten vom Wagram mit langem Reifepotenzial.
Speiseempfehlung	geschmortes oder angebratenes Lamm, Steak, Beiried
Gebinde	0,75 l

