

## ROTER VELTLINER *Ried Scheiben*

<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Vinifizierung</b>	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. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass der Wein in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt wird. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugt.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,0 % / RZ: 1,0 g / SRE: 6,1 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
<b>Ried</b>	Scheiben
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	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.
<b>Rebsorte(n)</b>	Roter Veltliner
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	270 hm
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Reifepotential</b>	2 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Helles Gelbgrün. In der Nase zarte Wiesenkräuter, frischer Birnentouch und angenehm rauchig. Am Gaumen fein eingebundene nervige Säure und ausgewogene Komplexität.
<b>Speiseempfehlung</b>	kalte Vorspeisen, Spargel, feine Fisch- und Geflügelgerichte, Fleischgerichte mit und ohne Saucen, asiatische Küche, milder Käse, wie z.B. Gouda
<b>Gebinde</b>	0,75 l

