

SÄMLING *Ried Brunnthäl*

Jahrgang	2019
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in der besten Lage von Fels am Wagram - Ried Brunnthäl. 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 naturbelassen vergoren um das feine, leicht muskierte Aroma zu entfalten.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 13,0 % / RZ: 3,1 g / SRE: 6,0 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
Ried	Brunnthäl
Herkunftsbeschreibung	Die in Terrassen angelegte Top-Lage Brunnthäl besteht zu 100 % aus tiefgründigem Lehm-Lössboden. Das ist der hervorragende Boden für Grünen Veltliner, die Paraderebsorte 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)	Sämling
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	310 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	2 Jahre
Kostnotiz	Zarte Aromatik mit feinem Holunderblüten-Aroma unterlegt mit Zitrusanklängen und Geschmack nach reifer grüner Birne. Blumige und fruchtige Komponenten wechseln sich ab. Das herrliche Blütenaroma setzt sich am Gaumen fort und die gut eingebundene Säurestruktur macht diesen Wein zu einem wahren Trinkerlebnis.
Speiseempfehlung	sommerliche Salate, leichte Fischgerichte, asiatische Küche, Gemüsegerichte, Spargel, Bärlauch
Gebinde	0,75 l