

## ROTER VELTLINER *Ried Scheiben Reserve*

<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 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.
<b>Ausbau</b>	Allier-Eiche
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein / Reserve
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,5 % / RZ: 3,3 g / SRE: 5,4 ‰
<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>	12 °C
<b>Reifepotential</b>	7-10 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Goldgelbe Farbe. Schöner Duft nach Kräutern, kandierte Orangenzenen 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.
<b>Speiseempfehlung</b>	geschmortes oder angebratenes Lamm, Steak, Beiried
<b>Gebinde</b>	0,75 l

