



# Grüner Veltliner Ried Scheiben

2020

## - Qualitätswein -

Eine weitere sehr angesehene TOP Lage ist die Riede SCHEIBEN in Fels am Wagram. Hier gedeihen große Grüne- und Rote Veltliner. Ebenfalls nach Süden ausgerichtet, erhalten die Trauben viele Sonnenstunden. Das pannonische Klima mit seinen kühlen Nächten garantiert volle Aromatik. Auch hier wird wieder der sehr kalkhaltige Lössboden mit den Nährstoffen der BIO-Begrünung unterstützt.

## Vinifizierung

Das selektionierte Traubenmaterial wird gepresst und anschließend in Stahltanks vergoren.

Nach der Gärung wird der Grüne Veltliner Ried Scheiben in große Eichenfässer gebracht (2800lt Volumen). Von insgesamt 8 Monaten seiner Reifezeit darf er davon ein halbes Jahr auf der Feinhefe reifen. Das Eichenholz verleiht dem Grünen Veltliner sanfte Holzaromen und unterstreicht seinen Körper.

## Kostnotiz

Elegant in der Nase. Am Gaumen nimmt man Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und weißem Pfeffer wahr. Im Abgang präsentiert er sich zart und bringt die volle Fülle mit sich! Ein Wein mit viel Finesse.

## Die perfekte Begleitung für...

Kalb | gebackenes Allerlei | Nudelgerichte | pochierter Fisch



## Herkunft & Vinifikation

**Gebiet:** Wagram

**DAC:** -

**Bodenart:** tiefgründiger Lössboden

**Ausbau:** Stahltank / großes Eichenfass

**Lesezeitpunkt:**

**Abgefüllt am:** 29.03.2021

## Daten & Fakten

**Sorte:** Grüner Veltliner

**Alkohol:** 14,0%

**Restzucker:** 1,5 g/l

**Säure:** 5,1%

**Reifepotential:** 5 Jahre

**Perfekt genossen bei:** 8°-10°C