



Frühroter Veltliner

Wagram DAC

2023

DAC Gebietswein

Für den Frühroten Veltliner Wagram DAC wurden in den Rieden Mittersteig in Gösing & in der Riede Scheiben in Fels am Wagram die gesunden Trauben mit einem Mostgewicht von rund 17,5-17,5°KMW geerntet. Nach der Pressung erfolgte die Gärung im Edelstahltank und reifte zu dem klassisch frischen und fruchtigen Frühroter Veltliner, wie wir ihn nun im Glas genießen dürfen!

Vinifizierung

Wie oben schon angeführt werden für den „Frühroten Veltliner“ im Herbst, in Gösing & Fels am Wagram die Trauben geerntet. Der Most wird klassisch im Stahltank vergoren. Hierbei entsteht ein frischer klassischer typischer Frühroter Veltliner! Ein DAC Gebietswein welcher den Wagram perfekt widerspiegelt.

Kostnotiz

In der Nase nimmt man Zitrusnoten sowie einen Hauch von gelben Äpfeln wahr. Am Gaumen besticht er durch seine typischen Aromen wie zarte Wiesenblumen & rosa Pfeffer. Ein leichter Wein mit einem unkomplizierten Trinkgenuss!

Die perfekte Begleitung für...

Picknick | sommerlich-herbstliche Küche | Fisch | Geflügel | kalte Vorspeisen

Ziegenfrischkäse | Salate



Herkunft & Vinifikation

Gebiet: Wagram DAC

DAC: Gebietswein

Bodenart: tiefgründiger Lössboden

Ausbau: Stahltank

Lesezeitpunkt: 24.10.2023

Daten & Fakten

Sorte: Frühroter Veltliner

Alkohol: 12,0%

Restzucker: 3,6 g/l

Säure: 5,9 %

Reifepotential: 2 Jahre

Serviertemperatur: 8-10°C