



grüner veltliner

ried essenthal

wagram ^{DAC}

2023

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 13 % vol
Restzucker: 1,4 g/l
Säure: 5,1 g/l

Weinbeschreibung:

tiefgründiger Löss mit etwa 50 Zentimeter dunkler Humusauflage, SO-Ausrichtung auf ca. 280 Meter Seehöhe, derzeit die ältesten Rebstöcke, kleinere, lockerbeerige Trauben mit höherem Aromapotenzial und weniger Botrytis anfälligkeit, bringt Weine mit Substanz und Biss.

Strohgelbes, klassisches Farbbild; im Bukett reife, gelbe Frucht, die sich von Kernobst bis in Steinobst-Ebenen bewegt, dazu zart mineralisch-würzige Anklänge, alles noch in jugendlichem Design; am Gaumen von saftiger, animierender Säure eingeleitet, bestens strukturiert, wohl dosierte Kraft kommt auf, eine balancierte Spannung wird durch den konsequenten Säurebogen hinzugefügt, anregendes Veltliner-Exempel mit Potenzial.

Speisenempfehlungen:

Klassischer Begleiter zu gekochtem Rindfleisch (Tafelspitz und Co), traditionelle Wiener Küche, vom Schnitzel bis zum Backhendl.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

