



grüner veltliner

ried fumberg

wagram ^{DAC}

2023

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,0 % vol
Restzucker: 1,6 g/l
Säure: 4,8 g/l

Weinbeschreibung:

durchgehender gelber Löss, Terrassenlandschaft abfallend zur Riede Gmirk von ca. 300 auf ca. 250 Meter Seehöhe, südliche Ausrichtung, optimale Sonneneinstrahlung, ideales Kleinklima für stoffige Weine
Elegantes Strohgelb mit noch jugendlichem Schimmer; feine, reife Frucht in gelber Fäson entströmt dem Glas, Golden Delicious, etwas Bratapfel und zart nussige Aspekte lassen die Sortentypizität in der hohen Reife bestens zur Geltung kommen; am Gaumen trägt zur Balance die reife Fruchtsäure mit bei, die wohlige Kraft lässt schon jetzt das Potenzial für universelles Foodpairing erahnen, vor allem zur heimischen Küche, erst am Beginn seiner Entwicklung.

Speisenempfehlungen:

Vielseitig einsetzbar zu kräftigeren Speisen vom Schulterschmelz mit Semmelkren über gebackenen Karpfen mit Mayonnaisesalat bis zu Pilzen (Kalbsfilet mit Morcheln).



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

