



roter veltliner

ried fumberg

2019

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 14,0 % vol
Restzucker: 5,3 g/l
Säure: 5,6 g/l

Weinbeschreibung:

Noch jugendlich geprägtes Farbbild, zartes Strohgelb, im Bukett feine, reife, gelbe und sogar auch rote Fruchtakzente, kann Kernobst und Steinobst darin vereinen, Ringloten, reifer roter Apfel sowie Quitte, schafft am Gaumen einen harmonischen Spagat, der auch Spannung beinhaltet, kann somit Frucht, Würze und Reife mit einer gewissen Pikanz und noch viel mehr Tiefgang verbinden, dieser Spannungsbogen endet erst mit einem fulminanten, langen und stets Balance vermittelndem Finish.

Speisenempfehlungen:

Fusionsküche mit asiatisch angehauchten Gerichten (aus dem Wok), aber auch fruchtbetonte Rezepte mit Marillen und Co, ebenso ein Branzino in der Salzkruste mit Zitrusaromen oder das klassische Kalbswiener mit Erdäpfel-Vogerl-Salat.

92+



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

