

ROTER VELTLINER *Ried Scheiben*

Jahrgang	2021
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in einer der besten Lagen von Fels am Wagram - Ried Scheiben. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren und wird bei der Gärung gelenkt – das bedeutet, dass der Wein in einer bestimmten Temperaturkurve gekühlt wird. Dieser Vorgang sorgt dafür, dass der Wein mit frischer und animierender Frucht sowie einem harmonisierenden, feinen Geschmacksbild überzeugt.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 13,6 % / RZ: 4,5 g / SRE: 6,5 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
Ried	Scheiben
Herkunftsbeschreibung	Ried Scheiben in Fels am Wagram zählt zu den Top-Lagen der Region. Die Lage ist nach Süden ausgerichtet. Hier findet man tiefgründigen Löss – die Lössschichten sind bis zu 20 Meter tief - mit einem sehr hohen Kalkanteil von 40 %. Die Lage Scheiben bringt wuchtige, körperreiche Weine hervor.
Rebsorte(n)	Roter Veltliner
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	270 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	2 Jahre
Kostnotiz	Helles Gelbgrün. In der Nase zarte Wiesenkräuter, frischer Birmentouch und angenehm rauchig. Am Gaumen fein eingebundene nervige Säure und ausgewogene Komplexität.
Speiseempfehlung	kalte Vorspeisen, Spargel, feine Fisch- und Geflügelgerichte, Fleischgerichte mit und ohne Saucen, asiatische Küche, milder Käse, wie z.B. Gouda
Gebinde	0,75 l

