

Weinviertel DAC Ried Hamert



Jahrgang: 2018

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss mit guter Humusauflage

Alkohol: 12,5 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Februar 2019 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2024

Weinbeschreibung: Der typische Wein des Weinviertels: Ein Grüner Veltliner mit einladend tropisch fruchtiger Duft – würzig und pfeffrig! Saftig-lebendige Säure, kernig-elegant.
Idealer Speisebegleiter, vermittelt Trinkspaß!

Lage: Der Hochleithenwald speichert während der Traubenreife sehr lange die Kühle, was sich fördernd auf die Fruchtausprägung auswirkt.

Weingarten: mittlerer Anschnitt, nach dem Austrieb ausbrechen der Doppel- u. Hirntriebe, Traubenfreistellung sofort nach der Blüte, Traubenhalbierung, ganzjährige Begrünung in jeder 2. Fahrgasse

Vinifikation: Ernte von physiologisch vollreifen Trauben, Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung, Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Speiseempfehlung: Ein vielseitiger Speisebegleiter im Weinviertel, der besonders gut zu den klassischen Gerichten der Wiener Küche wie Wiener Schnitzel und Gekochtes Rindfleisch sowie zur Jause passt. Seine ansprechende pfeffrige Frucht passt aber auch zu leichten Nudelgerichten und zu Fisch, zum Beispiel Karpfen.

Zum Wohl!