

Weinviertel DAC Ried Hamert BIO



Jahrgang: 2023

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 2024 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2034

Weinbeschreibung: Der Klassiker im Weinviertel: Ein Grüner Veltliner mit einladend fruchtigem Duft - würzig und pfeffrig! Saftig-lebendige Säure, kernig-elegant! Idealer Speisenbegleiter, vermittelt Trinkfreude!

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, ganzjährige Begrünung, zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation: Ernte von physiologisch vollreifen Trauben, temperaturkontrollierte Vergärung, Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank bis kurz vor der Abfüllung im Februar 2024.

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!