

Roter Veltliner BIO

Jahrgang: 2024

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Saubergen

Boden: Vom Löss geprägt, im Untergrund Lehm

Alkohol: 12,5 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: erste Füllung im November 2025, zweite Füllung im Frühjahr 2026 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2036

Weinbeschreibung:

Der Rote Veltliner ist die Stammsorte der Veltlinerfamilie. Diese autochthone Rebsorte wird nur selten in Österreich vinifiziert. In Österreich gibt es noch 193 ha, das sind 0,4 % der Rebfläche. Im Zeitraum von 1999 bis 2009 ist die Anbaufläche um 24,9 % zurückgegangen. Uns ist die Erhaltung alter Sorten und Raritäten wichtig.

Eigenständig, eleganter Wein - feinwürziges Aroma! Saftig-mineralisch und ausgesprochen finessenreich! Rarität!

Lage:

Saubergen – gleich hinter der Kellergasse gelegen - leichter Hang Richtung Hochleithenwald, kurze Zeilen, Lehm/Löss bietet ideale Voraussetzungen für den Roten Veltliner.

Weingarten:

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

Vinifikation:

Lese der vollreifen Trauben, schonende und langsame Pressung. Gärung bei 18 ° C in Edelstahltanks, danach Reifung auf der Feinhefe, 1. Füllung im November 2025, 2. Füllung im Frühjahr 2026.

Speiseempfehlung:

sehr vielseitig, der eigene Geschmack entscheidet! Bewährte Kombinationen sind: Fisch, Meerestiere und Hummer, als auch für Kalb und deftig zubereitetes Geflügel.

Zum Wohl!

