

## Roter Veltliner BIO



**Jahrgang:** 2023

**Herkunft:** Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

**Riede:** Saubergen

**Boden:** vom Löss geprägt, im Untergrund Lehm

**Alkohol:** 13,0 vol. % halbtrocken

**Ausbau:** im Edeltank

**Abfüllung:** März 2024 / 0,75 l  
Magnumflaschen auf Bestellung

**Trinktemperatur:** 9 ° C

**Trinkreife:** bis 2040

**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 Edeltank, danach Reifung auf der Feinhefe, Klärung und Füllung Mitte März 2024.

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

**Zum Wohl!**