

Roter Veltliner BIO



Jahrgang: 2022

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Riede: Saubergen

Boden: vom Löss geprägt, im Untergrund Lehm

Alkohol: 13,0 vol. % trocken

Ausbau: im Edeltank

Abfüllung: Jänner 2023 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2033

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 Ende Jänner 2023.

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

Zum Wohl!