

Weinviertel DAC Reserve

Ried Rösselberg

Ein reifer Veltliner, elegant würzige Aromen mit weißem Pfeffer, vollmundig, opulent und kraftvoll mit langem Abgang.

Rebsorte	100 % Grüner Veltliner
Anbaugebiet	Weinviertel, Österreich
Boden	Lehm-Boden
Jahrgang	2016
Vinifizierung	Handlese der Trauben, Maischestandzeit 12 Stunden, Vergärung von 2/3 im großen Holz und 1/3 im kleinen Eichenfass. Biologischer Säureabbau, Lagerung auf der Feinhefe ca. 6 Monate, abgefüllt im November 2016.
Alkohol in % Vol.	13,2
Restzucker in g/l	3,3
Säure in g/l	4,8
Geschmacksrichtung	extraktreich & trocken
Speiseempfehlung	Passt gut zu Wild- und Rindfleischgerichten, sowie zu Desserts, oder einfach nur als Abschluss eines genussvollen Abends.
Trinkreife	2018-2024

