

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 | 2018 |
| 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 März 2020. |
| Alkohol in % Vol. | 13,0 |
| Restzucker in g/l | 4,2 |
| Säure in g/l | 5,7 |
| Geschmacksrichtung | extraktreich & trocken |
| Speiseempfehlung | Passt gut zu Wild- und Rindfleischgerichten, sowie zu Desserts, oder einfach nur als Abschluss eines genussvollen Abends. |
| Trinkreife | 2020-2025 |

