

# Weinviertel DAC Reserve

## Ried Rösselberg

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

<b>Rebsorte</b>	100 % Grüner Veltliner
<b>Anbaugebiet</b>	Weinviertel, Österreich
<b>Boden</b>	Lehm-Boden
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Vinifizierung</b>	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.
<b>Alkohol in % Vol.</b>	13,0
<b>Restzucker in g/l</b>	2,9
<b>Säure in g/l</b>	6,0
<b>Geschmacksrichtung</b>	extraktreich & trocken
<b>Speiseempfehlung</b>	Passt gut zu Wild- und Rindfleischgerichten, sowie zu Desserts, oder einfach nur als Abschluss eines genussvollen Abends.
<b>Trinkreife</b>	2023-2027



Unsere Weine tragen das Gütezeichen „Nachhaltig Austria“. Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wurde unser Betrieb zum Thema Nachhaltigkeit durchleuchtet. Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie, Mineraldünger und effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen und nachhaltig wirtschaftliches Handeln wurden bei der Zertifizierung bewertet. Jede Traube trägt ein ganzes Jahr in sich, den spannenden Vegetationsverlauf, der alle Streicheleinheiten und Widrigkeiten der Natur birgt! Unsere Weingärten schreiben das Drehbuch, wir führen die Regie mit großem Respekt!