

Weinviertel DAC Reserve

Ried Rösselberg

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

Jahrgang 2022 | 13,0 % vol | 1,0 g/l Restzucker | 5,3 g/l Säure | vegan

Anbaugebiet

Poysdorf liegt im Weinviertel ca. 60 km nördlich von Wien an der tschechischen Grenze. Das Weinviertel ist Österreichs größte Weinbauregion mit ca. 14.000 ha Rebfläche und ist das wichtigste Anbaugebiet für den Grünen Veltliner.

Boden

Das Weinviertel ist bekannt für seine sanft hügelige Landschaft. Vor allem sandige Lössböden bieten die perfekte Grundlage für fruchtige Weißweine. Der Löss ist sehr tiefgründig und kann sowohl Wasser, als auch Nährstoffe gut speichern.

Vinifizierung

Die Ernte erfolgt je nach Vegetation ca. Mitte Oktober. Handlese der Trauben, Maischestandzeit, Vergärung im großen Holzfass, Lagerung auf der Feinhefe im großen Holzfass und in Barrique-Fässern, abgefüllt im Herbst 2024.

Nachhaltigkeit

Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wird 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 werden bei der jährlichen Zertifizierung bewertet.

Speiseempfehlung

Passt gut zu Wild- und Rindsbraten, optimale Trinktemperatur: 9°C.

Trinkreife

2024 - 2030



**NACHHALTIG
AUSTRIA**