



grüner veltliner

ried essenthal

2020

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Restzucker: 1,3 g/l
Säure: 5,7 g/l

Weinbeschreibung:

Lage: etwas tiefer gelegen, auf ca. 280 Meter Seehöhe mit SO-Ausrichtung, tiefgründiger Löss mit etwa 50 cm dunkler Humusaufgabe, die ältesten Rebstöcke mit kleineren, lockerbeerigen Trauben, höheres Aromapotenzial und weniger Botrytis-anfälligkeit Elegantes Strohgelb mit zart goldenem Schimmer; im Bukett reife Lösswürze mit nussigem Charakter beim ersten Hineinriechen, hinter der geriebenen Walnuss kommt immer mehr reife, gelbe Frucht zum Vorschein, vor allem Kernobst, neben Apfel auch Birne und Quitte; am Gaumen wohlproportioniert, Alkohol versucht sich nie als negative Aspekt in Szene zu setzen, kann mit reifer Säurepikanz Balance herstellen, jugendlich und doch schon am Weg zur Harmonie, wohldosierte Kraft und angenehme Wärme mit pikanten Akzenten bis zum Abgang, ist sicher imstande, in einem halben Jahr seine primäre Funktion beim Foodpairing zu übernehmen.

Speisenempfehlungen:

Klassischer Begleiter zu gekochtem Rindfleisch (Tafelspitz und Co), traditionelle Wiener Küche, vom Schnitzel bis zum Backhendl.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

