



Roter Veltliner Ried Steinbügel 2023

Dieser Rote Veltliner stammt aus unserer besten Lage, der Monopollage Ried Steinbügel. Bei den Stöcken handelt es sich um eine Neuauspflanzung. Der Rote Veltliner ist eine uralte autochthone Rebsorte und gilt als Mutter der Veltliner-Familie.

Mittleres Strohgelb. Viel Frische mit feinwürzigen Aromen von reifen gelben Früchten, ein Hauch Wiesenkräuter. Bereits in der Jugend Substanz und Struktur. Durchaus anhaltend, feine Säure. Zarte Mineralik. Viel Potenzial!

Die Lage: Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Schlossweingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden marinen Ursprungs, der sehr kalkhaltig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als Hitzepol gilt, sorgt die kontinentale Luft nachts für eine starke Abkühlung, sie führt somit zu signifikanten Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Dies wiederum gewährleistet eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben. Durch die luftige Lage können die Trauben im Herbst lange am Stock gesund reifen, ohne durch Fäulnis infiziert zu werden. Damit repräsentieren die langlebigen Weine aus dieser Einzellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

VINIFIKATION

Nur gesunde Trauben wurden Mitte Oktober selektiv geerntet, im Keller händisch nachsortiert, gerebelt und nach 12-stündiger Maischestandzeit sanft gepresst. Die Vergärung erfolgte durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) im Holzfass mit anschließender 8-monatiger Lagerung auf der Feinhefe im barocken Hofkeller.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein nahezu universeller Speisebegleiter! Wunderbar zu Tafelspitz, allerlei Fisch. Fein auch zu knusprigen Schweinsbraten, Geflügel, Gemüse oder Polentagerichten.

Alk: 13,5 % | **Säure:** 6,1 g/l | **Restzucker:** 2,5 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 11-13°C

Trinkreife: hohes Lagerpotential!

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

