

RIED RABENSTEIN Grüner Veltliner

Weinviertel DAC Reserve



- Herkunft:** Weinviertel, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Die bis zu 50 Jahre alten Reben stehen auf hartem Lehm. Der Boden ist mit Kalksteinen durchmischt und nach Südosten geneigt. Veltliner aus dieser Riede zeigen besonderen Terroir Charakter mit tiefer, subtiler Würze und massivem Druck am Gaumen. Durch die günstige Ausrichtung erwärmt sich der Boden früh am Morgen, wird nachmittags jedoch nicht zu heiß, wodurch sich ein schöner Säurerücken hält.
- Vinifikation:** Die Trauben werden Anfang November kühl eingebracht und anschließend bis zu 48 Std. auf der Maische belassen. Der hochreife Most vergärt in Fässern von 1000 – 1200 Litern und bleibt bis Mai auf der Vollhefe.
- Charakteristik:** Würziger und fruchtiger Duft, unterlegt von Tabak, Pfeffer und röstiger Aromatik. Am Gaumen zart cremig, dicht und kraftvoll mit Noten von Birne, Ananas und kandierten Limetten. Extraktreich mit frischer Säure und lebendiger Mineralik im langen Finish.
- Speisenempfehlung:** Geräucherte Forelle mit Oberskren, Spargelspitzen mit Räucherlachs, geräucherte Gänsebrust, gebratener/gegrillter Branzino (Wolfsbarsch) mit Fenchel und Tomaten, gebratener Schweinslungenbraten, Spanferkel mit Krautsalat, Tafelspitz, Filet Wellington



Qualitätswein

trocken

Alk.: 13,5 % Vol.

Enthält Sulfite

