

ORTOLAN Cuvée Prestige Reserve Ried Rosenberg

- Herkunft:** Niederösterreich, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Der Großteil der Trauben wächst auf dem legendären Falkensteiner Kirchberg, einer exponierten Südlage direkt unter der Burg Falkenstein – eines der häufigsten Motive der österreichischen Tourismus-Werbung. Die Muschelkalk-Klippe bringt Weine von kreidiger Mineralität und langem Nachklang hervor. Ein weiterer Teil entstammt dem Eckartsberg, einem von Wald geschützten, sehr steilen Süd-Kessel mit tief lehmigen Böden. Hier werden die Burgunder besonders reif und ausdrucksvoll.
- Vinifikation:** Die besondere Eignung des Falkensteiner Terroirs für Burgundersorten war Anlass für diese Cuvée. Die Trauben von Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder werden sehr spät gelesen, strenge händische Selektion ist wichtig, ebenso niedrige Temperatur. Nach dem Entrappen der Beeren folgt eine Kaltmazerationszeit vor der Pressung von bis zu 48 Stunden bei Chardonnay und Weißburgunder. Beim Grauburgunder länger. Die Weine werden nach Sorten getrennt in 500 Liter Fässern bester französischer Eiche gereift und liegen für ein Jahr auf der Hefe (sur lie). Im ersten Halbjahr wird die Hefe regelmäßig aufgerührt um Cremigkeit, Dichte und das spätere Entwicklungspotential zu begünstigen. Die Assemblage erfolgt im Herbst des Folgejahres und ebenso die Abfüllung.
- Charakteristik:** 85% Chardonnay, 10% Weissburgunder, 5% Grauburgunder, in burgundischer Stilistik ein knappes Jahr auf der Vollhefe in 500 l Eichenfässern gereift. In der Nase reife Banane, Honigmelone und süßer Tabak mit Röstnoten; am Gaumen Milchkaramell und Vanille, schöne Fülle, warmer Fruchtbogen mit kühl-mineralischen Noten im Finish, tolles Entwicklungs- und Lagerpotenzial.
- Speisenempfehlung:** Geräucherter Saibling, gegrillte Seezunge mit Weißweinsauce, gegrillte Jakobsmuscheln, gegrillter Seeteufel, Fettucine mit Lachs, Gnocchi al pesto, Paella, Kalbsfilet mit Risotto, Lammfilets.



Qualitätswein

trocken

Alk.: 13,5 % Vol.

Enthält Sulfite

