

GRÜNER VELTLINER RIED ROSENGARTL

Sorte	100% Grüner Veltliner
Klassifizierung	Riedenwein, Kamptal DAC Reserve
Lage	Rosengartl
Alter der Reben	30 Jahre
Boden	3 - 4 m Löss, darunter Erosionsgestein vom Manhartsberg
Klima	pannonischer Einfluss – geprägt durch kühle Winde aus dem Waldviertel – heiße Tage – kühle Nächte - Jährliche Niederschlagsmengen von rund 550 Millimetern und eine mittlere Jahrestemperatur von neun Grad Celsius
Ernte	Handlese
°KMW	20,0°KMW
Ausbau	Trauben wurden gerebelt, Maischestandzeit 8 Stunden, Vergärung im Stahltank und große Eichenfässer, 12 Monate Lagerung auf der Feinhefe – Batonnage
Lagerfähigkeit	10 Jahre
Alkohol	13,0% vol
Serviertemperatur	8°C
Verschluss	Naturkork
Verkostungsnotiz	Feiner, vollmundiger Stil mit weißem Pfeffer, Orangenblüten und gelben Äpfeln mit einladender Erdigkeit, finessenreiche Säure und langer cremiger Abgang
Speisenempfehlung	Kalbfleisch, knusprig, gut gewürzter Schweinsbraten und selbstverständlich Wiener Schnitzel

