

RIED ROTHENBERG 2023

GRÜNER VELTLINER ^{DAC}



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN · HÖFLEIN · CARNUNTUM

Den Namen Rothenberg hat der nach Süden hin ausgerichtet Weingarten vom roten Schotter der sich an sonnigen Tagen zwar stark erhitzt, aber abends von den erfrischenden Winden des nahegelegenen Waldes gut abgekühlt wird. Dieser tägliche stark ausgeprägte Temperaturwechsel zeigt sich in einer sehr späten Endreife der Trauben, die zu einer besonders ausgeprägten Frucht und Frische führt.

DER WEIN

TROCKEN · Helles Grüngelb, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, Nuancen von Kernobst, weiße Apfelfrucht, mineralischer Touch. Komplex, engmaschig, feine weiße Frucht, dezenter Säurebogen, ein Hauch von Mango im Abgang, bereits gut antrinkbar.
Juni 2025 Peter Moser – falstaff

DER JAHRGANG

2023 präsentiert sich trotz turbulenter Witterung als äußerst vielversprechend. Trockenperioden, intensive Feuchtwetterphasen aber auch heftige Unwetter erforderten viel penible Handarbeit in unseren Weingärten. Unsere Anstrengungen wurden zum Glück mit einem sehr schönen Herbst und einer vielversprechenden Ernte belohnt. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke, dichte, saftige und zugleich balancierte Weißweine sowie ein fulminante Rotweinyahrgang mit klaren Fruchtaromen und einer runden Säurestruktur. 2023 hat es uns wieder ermöglicht die sortentypischen Merkmale unserer Trauben ins Glas zu bringen.

FALSTAFF 92 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Grillgerichte, Schmor- und Rohrgemüse, Gerichte mit Cayennepfeffer, Majoran, Kreuzkümmel, Meeresfrüchten, Austern, Jakobsmuscheln, Sushi&Maki, würzige Käsesorten

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 8–10°C

TRINKREIFE 2025–2035

ERNTZEITPUNKT

Anfang Oktober,
händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im
Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

24h Maischestandzeit, spontanvergoren und temperaturgesteuert bei 18° C im Stahltank

ALKOHOL 13,5 % Vol.

SÄURE 5,20 g/l

RESTZUCKER 1,9 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048502418

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048502425