

RIED ROTHENBERG 2017

GRÜNER VELTLINER



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN • HÖFLEIN • CARNUNTUM

Den Namen Rothenberg hat der nach Süden hin ausgerichtete 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 Gelbgrün, Silberreflexe. Frische weiße Apfelfrucht, zart nach Birnen, Wiesenkräuter, ein Hauch von Blütenhonig, feinwürziges Bukett. Straff, feine Fruchtsüße, frischer Mango lebendiger Säurebogen, mineralischer-zitroniger Nachhall. Hat Länge, verfügt über Reifepotenzial — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

2017 war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinsten Tanninstruktur zeigt.

DIE AWARDS

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

 2018–2030

ERNTZEITPUNKT

Anfang Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

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

ALKOHOL 13,5% vol.

SÄURE 4,9g/l

RESTZUCKER 2,7g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500995

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500988