

Ried Fumberg Roter Veltliner 2022

<u>Herkunft:</u> Österreich Weinbaugebiet: Wagram DAC

Ort: Gösing am Wagram





<u>Lage:</u> Die Lage Fumberg befindet sich in der KG Gösing, d.h. etwas höher als die Felser Lagen, auf über 300 m Seehöhe, damit auch etwas kühler. Unterschiedlich terrassierte Lage mit Süd bis Südostausrichtung.

<u>Bodenart:</u> Großteils vom Löss beherrscht, aber in der Zusammensetzung deutlich Silikat haltiger, sandiger und grobkörniger, etwas weniger Lehm und Kalkanteil, damit auch durchlässiger und nicht so üppig wie der gelbe Löss.



Vinifizierung:

Das physiologisch reife aber trotzdem relativ früh geerntete Traubenmaterial wurde zur Gerbstoffminimierung ohne Maischestandzeit verarbeitet. Der durch sehr schonende Pressung gewonnene Saft wurde mittels Sedimentation geklärt und sehr langsam mit Spontanhefeflora bei etwas höheren Temperaturen in großen Fässern aus Akazienholz vergoren. Die anschließende Feinhefelagerung -ebenfalls im Akazienholz - dauerte fast ein Jahr, das verleiht dem Wein eine großartige Balance sowie Länge und Rückgrat.

Weinbeschreibung:

Kühle, aber sofort ansprechende Nase nach roten Früchten, getrocknetem Steinobst und einer Nuance frischer Erdbeeren. Ein Hauch Gewürzladen, dabei ungemein saftig und animierend. Fokussiert auf Dichte und Substanz, bleibt durch das feine Säurespiel aber immer ausgesprochen finessenreich. Hat das Zeug zum Klassiker!

Analytische Daten:

Alkohol: 13 % Vol., Restzucker 1,6 g/l, Säure 5,7 g/l

Flaschengrößen: 750 ml, 1,5L Magnum

Trinkempfehlung und Lagerfähigkeit:

ab einem Jahr Flaschenreife, mit großem Potential für 10 oder mehr Jahre. Harmoniert mit fast allen kräftigen Gerichten aus weißem Fleisch, speziell mit aromatischen Saucen. Begleitet perfekt traditionell Geschmortes oder Geröstetes, kann auch deftigen Innereien gut standhalten.