

## Ried Tiefenthal Roter Veltliner 2021



Verfügbar in  
0,75 l

### LAGE & BODEN

Der Rote Veltliner ist eine alte, autochthone Weißweinsorte, die hohe Ansprüche an die Lage stellt. Sie benötigt frühe, warme Lagen mit tiefgründigem Lössboden. Die Riede Tiefenthal ist ideal für den Roten Veltliner – luftig und auf reinem Löss stehend.

### KOSTNOTIZ

Zarte Anklänge von Biskuit und frischer Birne und Ananas. Sehr saftig am Gaumen. Dezente Säure, mineralisch-zitronig. Seine Geschmeidigkeit bekommt der Rote Veltliner von der Lagerung im gebrauchten Holzfass, das allerdings geschmacklich keine Spuren hinterlässt. Ein vielseitig einsetzbarer Wein mit einem moderaten Lagerpotenzial!

#### HERKUNFT

Gebiet Kremstal  
Herkunft Niederösterreich  
Boden Löss

#### SERVIERTEMPERATUR

9-11 °C

#### VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung  
3 Stunden Maischestandzeit  
im Stahltank vergoren und  
im gebrauchten Holzfass ausgebaut

#### ANALYSE

Alkohol 13,5 % vol  
Säure 4,8 g/l  
Restzucker 4,2 g/l

#### TRINKREIFE

2022 – 2026

#### PRÄMIERUNGEN

92/100 Falstaff  
3 Sterne Vinaria

### Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr  
A-3552 Herrngasse 48  
Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56  
weingut@vorspannhof.at  
www.vorspannhof.at