

Ried Tiefenthal Roter Veltliner 2024



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

ANALYSE

Alkohol 13,0 % vol
Säure 5,0 g/l
Restzucker 1,7 g/l

SERVIERTEMPERATUR

9-11 °C

TRINKREIFE

2026 – 2030

VINIFIZIERUNG

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

