

RIED ROTHENBERG 2019

GRÜNER VELTLINER ^{DAC}



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 Gelbgold, Silberreflexe. Zart nach Wiesenkräutern, gelbes Kernobst unterlegt, ein Hauch von Mango, Nuancen von frischen Orangenesten. Stoffig, nach Golden Delicious, feiner Säurebogen, mineralisch im Abgang, zeigt gute Länge. Peter Moser – falstaff

DER JAHRGANG

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

FALSTAFF 93 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 2023-2033

ERNTZEITPUNKT

Ende September, 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 4,30 g/l

RESTZUCKER 3,5 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501862

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501879