waldschütz
seit 1849

RIED
BRUNNTHAL
1ÖTW erste Lage GRÜNER VELTLINER



Jahrgang	2025
Alkohol	13,5
Gebiet	Wagram
Bodenstruktur	100% Löss
Auspflanzungsjahr	2004
Trinktemperatur	14-16 °C
Lagerpotential	bis 2040
Gebinde	0,75l

Speiseempfehlung
Kräftige, deftige Hauptspeisen wie dunkles Fleisch, Wild, aber auch Kalb sowie kräftige Fischvariationen und würzige Hartkäsesorten

Bodenprofil
Der Wagram Reserve BRUNNTHAL Grüner Veltliner gedeiht ausschließlich in der Lage BRUNNTHAL. Das BRUNNTHAL zählt zu den Herzstücken des Weinbaugebietes Wagram. Auch wenn man bis in die tiefsten Bodenschichten gräbt findet man nur puren Löss. Durch eine Kombination aus vielen Faktoren, wie beispielsweise die perfekte Ausrichtung nach Süden, die gute Wasserversorgung des Bodens, wärmende Winde vom panonischen Klima und die nicht weit entfernte temperaturausgleichende Donau, ist es möglich einen einzigartigen, unverkennbar kräftigen, cremigen Grünen Veltliner zu produzieren.

Weinbeschreibung
Schenkt man den Wein bewusst in ein eher größeres Burgunder-Glas, so erinnert die fast gold-angehauchte Farbe an einen Prädikatswein. Erst beim Schwenken wird durch die Schlierenbildung bewusst, welch dichten Wein man im Glas hat. Der Geruch überzeugt mit einigen tropischen Noten, wie leichten Anflügen von Mango, Papaya und Ananas. Aber auch die leicht an Tabak erinnernden Noten - von dem Anteil des im kleinen Holzfass ausgebauten Weins – verstärken den animierenden Geruch. Am Gaumen überzeugt diese Wagram Reserve aus der Lage BRUNNTHAL ebenfalls mit den im Geruch angedeuteten exotischen Noten sowie einer reifen dunklen Würze. Fast nie enden wollend zieht sich der Abgang am Gaumen entlang und erinnert noch viele Minuten nach dem letzten Schluck an diesen besonderen Tropfen. Durch die fast ein Jahr andauernde Feinhefelagerung hat dieser Wein absolutes Lagerpotential und kommt immer ein Jahr später auf den Markt.

WALDSCHUETZ.AT WEINHOF WALDSCHÜTZ, 3474 Sachsendorf 17, Österreich / Austria