

waldschütz

seit 1849

ORT
FELS AM WAGRAM
GRÜNER VELTLINER



Jahrgang	2025
Alkohol	13,5
Gebiet	Wagram
Bodenstruktur	100% Löss
Auspflanzungsjahr	2016, 1995, 1993, 1990
Trinktemperatur	12 °C
Lagerpotential	bis 2034
Gebinde	0,75l
Speiseempfehlung	Kräftige und deftige Hauptspeisen, z.B.: dunkles Fleisch, aber auch Kalb sowie kräftige Fischvariationen und würzige Hartkäsesorten
Bodenprofil	Grüner Veltliner Fels am Wagram gedeiht ausschließlich in den Lagen Scheiben, Brunnthal und Hammergraben. Die Scheiben 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 pannonischen Klima und die nicht weit entfernte temperatursausgleichende Donau, ist es möglich einen einzigartigen, unverkennbar kräftigen, cremigen Grünen Veltliner zu produzieren.
Weinbeschreibung	Schon beim Betrachten des Weines macht die Farbe Lust auf den ersten Schluck. Schwenkt man das Glas, so sticht einem gleich die kräftige, etwas mit goldenen Reflexen unterlegte, gelbglänzende Farbe ins Auge. Kräftige Schlieren, welche am Glasrand nur zögerlich verschwinden, deuten schon auf einen sehr gehaltvollen und extraktreichen Wein hin. Im Geruch erinnert dieser Wein an getrocknete Wiesenkräuter. Beim erneuten Riechen präsentiert er sich perfekt mit einer Variation aus dunkler Würze in Verbindung mit exotischen Aromen, die an Mangos und Papaya erinnern. Am Gaumen präsentiert er sich voll, rund und sehr körperreich. Die hohe Dichte des Weines, die aufgrund der hohen Lesegradation entstand, ist förmlich zu spüren. Begonnen mit einer typischen Veltliner-Würze klingt der kräftige Veltliner mit leicht exotischen Noten ab. Ein großer Wein mit extremem Lagerpotential!