

waldschütz

seit 1849

FRÜHROTER VELTLINER ^{HOF}



Jahrgang 2025

Alkohol 11,5

Gebiet Niederösterreich

Bodenstruktur Urgestein

Auspflanzungsjahr 1995

Trinktemperatur 10 °C

Lagerpotential bis 2031

Gebinde 0,75l

Speiseempfehlung Leichte Vorspeisevariationen, helles Fleisch gebraten, Asiatische Küche, Salate, Kalb sowie als Aperitif

Bodenprofil Unser Frühroter Veltliner wächst auf einer außerordentlich kargen Lage. Eingebettet im Wald gedeihen die Reben auf einem Ausläufer des Manhartsberges. Der Name der Lage beschreibt diese auch schon: Steinfeld, Urgestein soweit das Auge reicht an der Oberfläche und bis in tiefe Bodenschichten hinab. Durch die weiten Wege der Rebwurzeln in tiefe Bodenschichten wird dem Wein eine ganz eigene Frucht und Mineralik mitgegeben. Zudem bringt die Konkurrenz mit den Eichen und Fichten in der Nähe des Weingartens auch einige seltene, aber perfekt eingebundene Aromen mit sich.

Weinbeschreibung Ein mittleres Goldgelb mit dezenten gelbroten Reflexen bietet dem genussverbundenen Konsumenten schon im Anblick des Glases Freude. Mit angenehmen Schlieren weist der Frührote Veltliner schon in der ersten Phase des Kostens auf seinen Extrakt hin. Im Duft präsentiert er sich mit seinem ansprechenden blumigen Aroma, das an viele Fruchtarten, aber auch einige Zitrusnoten erinnert. Am Gaumen sticht er mit seiner auffälligen milden Art hervor. Mit mandelartigen Geschmackstönen spiegelt er die im Geruch gefundenen Noten wider und erinnert daran noch etwas länger im Abgang. Ein sehr bekömmliches und magenfreundliches Glas Wein!