

waldschütz

seit 1849

RIED
ANZENTHAL
RIESLING



Jahrgang	2024
Alkohol	13,5
Gebiet	Wagram
Bodenstruktur	Löss, Donauschotter
Auspflanzungsjahr	1994
Trinktemperatur	10 °C
Lagerpotential	bis 2039
Gebinde	0,75l
Speiseempfehlung	Kräftige, saftige Speisevariationen, beispielsweise geschmorte Kalbsbackerl in Sauce aber auch dunkles Fleisch als Steaks
Bodenprofil	Der Wagram Reserve Anzenthall Riesling vom Weinhof Waldschütz wächst in der Riede Anzenthall, die direkt an der Urkante des Wagrams liegt. Millionen Jahre zuvor floss die Donau durch das Wagramtal. Dabei schwemmte der Fluss Donauschotter an, auf dem sich der für den Wagram typische Löss bildete. Der terrassierte und nach Süden ausgerichtete Weingarten profitiert von diesen Bodenverhältnissen. All diese Faktoren – Sonne, der fette und nährstoffreiche Löss im Oberboden sowie der karge Donauschotter im Unterboden – machen diesen Riesling so besonders: Er ist mineralisch und doch cremig fein!
Weinbeschreibung	Ein glänzendes, sattes Gelb mit goldenem Schimmer und kräftiger Viskosität lässt die Augen des Verkosters erleuchten. Beim Schwenken des Glases steigt dem Genießer ein Duft in die Nase, der an Pfirsiche erinnert. Eingebettet in exotische Fruchtnoten und einen zarten Hauch von Akazienblütenhonig besticht dieser Wein mit seinem unverkennbaren Charme. Geschmacklich verblüfft der Riesling, denn neben den auch im Geruch wahrnehmbaren Pfirsich-Noten findet man eine angenehme Mineralität, die vom Donaurollschotter stammt. Der Schmelz, der durch den Wagramer Löss verursacht wird, verleiht diesem Riesling vom Weinhof Waldschütz eine unverkennbare Vielschichtigkeit sowie cremige Finessen.