waldschütz
seit 1849

RIED
SCHEIBEN
1ÖTW erste Lage GRÜNER VELTLINER



Jahrgang	2023
Alkohol	14,0
Gebiet	Wagram
Bodenstruktur	Lehmig-sandiger, kalkhaltiger Löss
Auspflanzungsjahr	1980
Trinktemperatur	14°-16°C
Lagerpotential	bis 2038
Gebinde	0,75l

Speiseempfehlung

Dank seiner dunklen Würze und seines rauchig-mineralischen Aromas passt unser Grüner Veltliner Ried Scheiben perfekt zu gegrilltem dunklem Fleisch, gebratenem Hirsch- oder Rehrücken sowie zum klassischen Zwiebelrostbraten. Durch das Zusammenspiels von Kraft, Frucht und rauchiger Mineralität findet unser Grüner Veltliner Ried Scheiben zu jeder Jahreszeit seinen Platz am Speisetisch.

Bodenprofil

Die Lage „Ried Scheiben" in Fels am Wagram zählt zu den Spitzenlagen des Wagramer Weinbaugebiets. Dank der optimalen Süd- und Südostlage der Weinberge können die Trauben im Einklang mit der Sonne reifen und ihr volles Potenzial entfalten. Die Kombination aus lehmig-sandigen und kalkhaltigen Lössböden verleiht unserem Grünen Veltliner „Ried Scheiben" seine klassischen mineralischen Noten und seine Würze.

Weinbeschreibung

Schon beim ersten Blick in das Burgunderglas fällt sofort ein intensives Farbenspiel ins Auge, das von Goldgelb geprägt ist. Diese Farbe spiegelt sich auch in den fruchtigen Aromen von reifen gelben Äpfeln, Birnen und Quitten wider, die sich in der Nase entfalten. Am Gaumen entwickelt sich rasch ein rauchiges, würziges und mineralisches Aroma, doch trotz seiner dunklen Würze gelingt es dem Grüner Veltliner Ried Scheiben perfekt, den Gaumen mit seinen frischen, fruchtigen Noten zum Weitertrinken zu verführen. Dank des langen, vollmundigen Abgangs und der 18-monatigen Reifung in großen Holzfässern verweilt dieser edle Wein noch viele Minuten nach dem letzten Schluck am Gaumen.

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