



Grüner Veltliner vom Schloss 2019



Die traditionelle Rebsorte des Schlossweinguts:
in der Nase gelbe Früchte nach Mango und Ananas, sehr würziger
Duft gepaart mit reifen Früchten, am Gaumen delikat und finessen-
reich, ein ausdruckstarker Veltliner mit Lebendigkeit und Eleganz.
Herkunft: Rieden rund um Schloss Seefeld – Pulkautal
Boden: tiefgründer Sand-Rohgesteinsboden marinen Ursprungs
mit hohem Kalkanteil

VINIFIKATION

Nur gesunde Trauben wurden Ende September selektiv gelesen
und nach 6-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst. Danach
vergärte der selbst geklärte Most langsam in großen, traditionellen
Holzfässern mit weinbergseigenen Hefen (Spotanvergärung) im
idealen Umfeld des Hofkellers. Die anschließende, mehrmonatige
Lagerung auf seiner Feinhefe im Holzfass brachten Eigenständigkeit,
tiefe Fruchtigkeit und Eleganz.

SPEISENEMPFEHLUNG

Sehr feiner Speisenbegleiter zu Klassikern der österreichischen
Küche. Bei Fischgerichten besonders gut zu Lachs oder Forelle
mit Mandelsplittern.

Alk: 13,5% | **Säure:** 6,2 g/l | **Restzucker:** 2 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 12-14°C

Trinkreife: 2020-2024

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

