



## Roter Veltliner vom Schloss 2025



Der Rote Veltliner ist eine uralte autochthone Rebsorte, die nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt ist. Sie wurde wahrscheinlich schon zu Zeiten der Römer kultiviert.

Mittleres Strohgelb. Viel Frische mit feinwürzigen Aromen von reifen gelben Früchten, ein Hauch Wiesenkräuter. Gut eingequilbte Säure. Zarte Mineralik.

**Herkunft:** Die Rieden rund ums Schloss Seefeld – Pulkautal

**Boden:** tiefgründer Sand-Rohgesteinsboden marinen Ursprungs mit hohem Kalkanteil

**Jahrgang 2025:** dichte, saftige Weine mit klarer Frucht und Balance

### VINIFIKATION

Nur gesunde Trauben wurden Ende September selektiv geerntet, gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit sanft gepresst. Die Vergärung erfolgte durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) im Holzfass mit anschließender 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe im barocken Hofkeller.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Ein nahezu universeller Speisebegleiter! Wunderbar zu Tafelspitz, allerlei Fisch. Fein auch zu Schweinsbraten, Geflügel, Gemüse oder Polentagerichten.

**Alk:** 12,5 % | **Säure:** 6 g/l | **Restzucker:** 1 g/l

**Empfohlene Trinktemperatur:** 11-13°C

**Trinkreife:** 2026-2031

AT-BIO-402  
Österreichische  
Landwirtschaft



.....

Unser Weingut ist Teil des namhaften Gut Hardegg im nördlichen Weinviertel. Lebendige Böden, Biodiversität und Artenvielfalt haben hier seit jeher einen hohen betrieblichen und kulturellen Stellenwert. Sie spiegeln sich in der Qualität & Vielfalt unserer Produkte wider. Unser Motto: Gelebte Artenvielfalt.