

# ZAHEL



## Ried Goldberg Laaerberg Grüner Veltliner Alte Reben 2022

Die Riede Goldberg ist die höchstgelegenste Lage in der kleinsten Weinbauzone im Südosten Wiens. Dieser Grüner Veltliner stammt von 65 Jahre alten Reben auf quartärem Eiszeitschotter. Der hohe Eisenanteil führt zu komplexer, balancierter Reife und verleiht zusätzlich eine filigrane Mineralität.

Alkohol	13,0 % vol.
Restzucker	2,1 g/L
Säure	5,9 g/L
Rebsorten	100% Grüner Veltliner
Herkunft	Großlage Laaerberg Ried Goldberg
Boden	Schwarzerdeboden mit kalkhaltigem Löss im Oberboden und quatarer Eiszeitschotter mit viel Eisen ab 20cm im Untergrund
Traubenverarbeitung	100% Handlese
Maischekontakt	36 Stunden in der Presse
Garung	Spontanvergärung im 600l Stockinger Eichenfass
Lagerung	12 Monate Feinhefelagerung im gebrauchten Stockinger Eichenfass
Trinktemp.	8-10°C
Lagerfähigkeit	5-10 Jahre
Stilistik	Trüb; strahlendes goldgelb; komplexe, reife Aromen nach Apfel und exotisches Obst; trocken mit einer geradlinigen Säure und langen Abgang
Speisenempfehlung	Tafelspitz, Meeresfrüchte, Blauschimmelkäse

