

ZAHEL



Ried Goldberg Grüner Veltliner 2023

Dieser Grüner Veltliner wächst am Laaerberg im südöstlichsten Weinbaugebiet Wiens. Beeinflusst durch das dort vorhandene milde Klima zwischen Leithagebirge und der Thermenregion erreichen die Trauben eine besondere Würze & Reife.

Alkohol	13 % vol.
Restzucker	4,3 g/L
Säure	5,7 g/L
Rebsorten	100% Grüner Veltliner
Herkunft	Großlage Laaerberg Ried Goldberg
Boden	kalkhaltiger Löss auf quartärem Eiszeitschotter mit hohem Eisenanteil (rich loam and ice-age gravel)
Trauben- verarbeitung	Handlese; 100% entbeert
Maischekontakt	12 Stunden in der Presse
Garung	Spontanvergärung im Edelstahltank
Lagerung	6 Monate Feinhefelagerung im Edelstahltank
Trinktemp.	8-10°C
Lagerfähigkeit	5-10 Jahre
Stilistik	intensives Strohgelb, würzig, pfeffrige Aromen nach reifen Äpfeln und grünem Pfeffer, feine balancierte Säure, vollmundiger Geschmack mit elegantem würzigem Finish.
Speisen- empfehlung	Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat oder Fischgerichte

