



Grüner Veltliner *Rosengartl*



Weinbeschreibung

Das Rosengartl, ist eine etwas in Vergessenheit geratene Strasser Lage mit enormem Potenzial die wir mit dem Jahrgang 2015 wieder als Einzellage ins Leben gerufen haben. Die alten Rebstöcke garantieren kraftvolle und langlebige Veltliner.

Wein	GV ROSENGARTL
Sorte	Grüner Veltliner
Jahrgang	2019
Qualitätsstufe	Kamptal DAC

Vinifikation

Mehrstündige Mazeration auf der Maische, Kontrollierte Vergärung mit Naturhefen bei 20°C, Feinhefelagerung bis Juni.

Lagerung	Stahltank
Mostgradation	19,5 °KMW
Abfüllung	Juli 2020
Alkohol in %vol	13,5
Säure in g/l	5,5
Restzucker in g/l	2,0

Kostnotizen

Würzig, stoffig, exotisch – ein erster Eindruck, der sich mit etwas Zeit und Luft ändert und erweitert. Kühle Mineralik, dunkler Pfeffer, ein feinhefiger Ton und tiefe Frucht komplementieren das Aromaspektrum. Die Säure trägt den Wein druckvoll zum Gaumen und darüber hinaus, der Abgang ist lang, fruchtpräzise und saftig.

Trinktemperatur	8-12°C
Essen	zur klassischen Wiener Küche wie Schweinsbraten und Backhendl

Auszeichnungen

Falstaff2020 – 94 Punkte;

Über den Weingarten

Der Boden entstand im trockenen, kalten Klima der Eiszeit. Durch Gletschereinwirkung wurden Gesteine wie Quarz, Kalk, Glimmer und Lehmteilchen pulverisiert. Diese Böden leiden kaum unter Trockenheit, da der Löss ein enormes Feuchtigkeitsreservoir bietet. Die Riede ROSENGATL ist nach Süden ausgerichtet und sanft terrassiert auf einer Seehöhe zwischen 250-340m. geschützt wird die Lage im Nordwesten durch den Wechselberg. Auf diesen Terrassen gedeihen sortentypische Veltliner mit einer harmonischen Verbindung von Kraft, Fülle, ausgeprägter Würze und Eleganz.

Herkunftsland	Austria
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Lage	Rosengartl
Boden	Löss
Pflanzjahr	1970-2000
Bepflanzung	4500 Rebstöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	3. Oktoberwoche handgelesen

