



RIED STEINBAD ROTER VELTLINER 2024

12,5 % Vol. Alkohol | trocken | 5,8 g/l Säure



Riedenwein

Boden: lehmiger Sand vermischt mit quarzreichen Kiesen
Alter der Reben: 10 Jahre
Ertrag: 45 hl/ha

VINIFIKATION:

selektive Handlese am 11. September, 8h Maischzeit, Gärung bei 20 °C im Edelstahltank, langer Ausbau auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Ende März 2025

KOSTNOTIZEN:

der Duft nach Kräuterwiese und eine feine Würze am Gaumen lassen diesen Wein sehr harmonisch wirken, salzige Mineralität und vornehme Zurückhaltung zeichnen diesen tollen Speisebegleiter aus

SPEISEEMPFEHLUNG:

Knuspriger Schweinebraten, Krautstrudel, Kaninchen, Spargel, Fisch in kräftigen Saucen, Geselchtes mit Knödel, Beuschel, Käsespätzle usw., ein idealer Speisebegleiter

Serviertemperatur: 8-9 °C

Trinkreife: 2025-2030

Flaschengröße: 750ml

EAN - Code: 9120009399316

