

# Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner Alte Reben

### Bio 2021

Glänzendes, noch jugendliches Gelb mit Zitruseffekten; in der Nase feinste Kernobstfrucht, mit nussig-lössiger Würze umgarnt, schon lässt sich die wohlige Reife erahnen; und diese wird am Gaumen auf noble Weise sofort bestätigt, von cremiger Textur getragen, harmonisch und balanciert, noch jugendlich in der Verfassung, mit fruchtsüßen Momenten versehen, der Fruchtanteil schafft es, sich noch weiter auszudehnen, neben Kernobst (Golden Delicious) tritt auch Steinobst (etwas Ringlotte und Pfirsich) hinzu, gute Länge, viel Charakter, edler Nachhall

Vinifizierung: Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C)

Herkunft: Ried Dorner/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Ernte: Grüner Veltliner aus 30-jährigen Reben.

Klassifizierung: DAC

Boden: Tiefgründiger Lössboden

Alkohol: 13,0% vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Restzucker: 3,7 g/l, trocken

Anbau: biologisch

Reifepotenzial: 2021-2025

Trinktemperatur: 8-10 °C

Speiseempfehlung: Schon jetzt perfekt zur heimischen, traditionellen Küche

(Tafelspitz, Gebackenes, Beuschel ...).

Trinkempfehlung: Serviertemperatur: 8-10 °C; Glasempfehlung: Weißweinglas











## Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner Alte Reben

#### Bio 2022

Elegantes Zitrusgelb mit jugendlichem Grünschimmer;

vielschichtiges Geruchsbild mit einem Touch internationalem Feeling, geriebene Walnüsse, ein Hauch hell geröstete Haselnüsse, etwas Briochetoast und Anisgebäck, mit reifer, nobler Frucht ausgestattet;

am Gaumen cremige Konsistenz, eine Balance, die auch noch etwas Spannung beinhaltet, tiefschürfend, abermals ein Hauch von internationalem Feeling, dann mit Würze und Trockenfrucht tief in Wagramer Erde verankert, kann auf positive Weise reife Vegetabilität mit etwas Kräuterfeeling mit einbringen.

#### Walter Kutscher, Juni 2023

Vinifizierung: Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C)

Herkunft: Ried Dorner/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Ernte: Grüner Veltliner aus über 35-jährigen Rebstöcken.

Klassifizierung: DAC

Boden: Tiefgründiger Lössboden

Alkohol: 13,5% vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/l

Restzucker: 3,6 g/l, trocken

Anbau: biologisch

Reifepotenzial: 2023–2030

Trinktemperatur: 8-10 °C

Speiseempfehlung: Forelle (kross angebraten) mit Mandeln, Spargel mit

Butterbröseln, nussiger Käse (nicht gereift), Waldorfsalat.

Trinkempfehlung: Serviertemperatur: 8-10 °C; Glasempfehlung: Weißweinglas







