

# Wagram DAC Fels Roter Veltliner

**Bio 2021**

## KOSTNOTIZ:

Strahlendes Gelb mit intensivem Goldschimmer; reife, dunkelgelbe Frucht mit zartem Dörrobsteffekt, hellröstige Anteile fügen sich ein, dazu getrocknete Fe Bananenchips und Brotrinde, auch Bratapfel samt würziger Begleitung; am Ga trockenere Eleganz und zarter Extraktsüße eingeleitet, wohldosierte Kraft, vers bringt abermals einen unaufdringlichen Anteil an Toasting mit ins Spiel, zartherber Dörrobsteanteil im Abgang, klingt lang und charaktervoll aus.

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Dezember 2022*

- Vinifikation:** kalttemperierte Fermentation  
**Herkunft:** Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich  
**Rebsorte:** Roter Veltliner  
**Klassifizierung:** DAC  
**Alkohol:** 13,5% vol.  
**Gesamtsäure:** 4,7 ‰  
**Restzucker:** 3,3 g/l, trocken  
**Trinkempfehlung:** 8-10°C  
**Speiseempfehlung:** Bereits jetzt ein Klassiker zur heimischen Küche, Gebackenes wie Wiener Schnitzel oder Backhendl (auch mit Gurkensalat), aber auch Brathendl, Schweinsfilet im Speckmantel und mehr.

