



Grüner Veltliner Ried Schlossberg 1.ÖTW

, 750 ml

Austria,

9870005112



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Fermentierter Kohlrabi mit gerösteten Erdnüssen
an Tamarinden Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Schweinekrustenbraten mit Esskastanien und
geräuchertem Kartoffelpüree

(Fleisch)

Gambas mit Soba Ramen und Morcheln
(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christina Hilker on 01.04.2024

Info zur Lage:

Die Weingärten um das ehemalige Schloss Winkelberg sind nach Süden geneigt und befinden sich auf einem Plateau hinter der Wagramkante. Unter der mächtigen fruchtbaren Lössdecke liegen kaltzeitliche Terrassenschotter der Donau, und wiederum darunter tonig-schluffige, miozäne Meeressedimente mit Sandpaketen, die auf periodische Sturmereignisse hinweisen.

Info zum Ausbau:

Die Trauben wurden von Hand gelesen und 2 Monate spontan im gebrauchten 2000 l Holzfass vergoren.

Farbe:

Funkelndes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Grüner Veltliner Ried Schlossberg 1.ÖTW zeigt sich ausdrucksstark mit viel Mineralität und erdiger Anmutung in der Nase. Nachdem er in die Karaffe gegeben wurde, offenbart er fruchtige Aromen von Aprikose, Orange und Mango. Ätherische Noten von Eukalyptus, Minze und Brennnessel verleihen ihm einen erfrischenden, kühlen und vielschichtigen Charakter.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er straff, schlank und betört mit einer belebenden Säure, die sehr schön in den Fruchtschmelz eingebettet ist. Die saftige Dichte mit viel Spiel und einer überaus anregenden Gerbstoffnote sorgt für einen beeindruckenden Trinkfluss und macht ihn zum kongenialen Speisenbegleiter. Hervorragendes Reifepotential!

Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren und in großen Burgundergläsern servieren.