

# *Roter Veltliner Ried Steinberg*

## 1.ÖTW

 2023, 750 ml

 Österreich, Wagram

 9870005121

 Roter Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Emmerbrot mit Griebenschmalz, Wildkräutersalat und Kürbiskernöl  
(Schwein)

Tatar vom geräucherten Saibling mit Dillsenf und Brennesselsalat  
(Fisch)

Linsen mit Thymian und Serviettenknödeln (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.07.2025

## Information zum Wein

Der Wein stammt aus der Riede Steinberg, einer steilen, nach Südost ausgerichteten Lage aus Schiefer, Löss und Granit auf 310 bis 330 Metern Höhe. Der rote Veltliner ist 14 Jahre alt. Er wurde im 2.000-Liter-Fass aus Akazienholz spontanvergoren und ausgebaut. Der Rote Veltliner, von dem es in Österreich noch um die 260 Hektar gibt, ist nicht verwandt mit dem Grünen Veltliner. Beide haben aber wohl den Savagnin (Traminer) als Vorfahren.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Der seltene Rote Veltliner erinnert an reife Mirabellen, rote Äpfel, ein wenig Blutorangenzeste und Beeren. Dazu wirkt der Wein in der Nase fast cremig mit einem ein wenig Mandelcreme, Nüssen, Brioche und einer feinen Schicht Honig.

## Gaumen

Am Gaumen verfügt der Weißwein über einen ausgeprägten Charakter und viel Kraft. Er ist geprägt von herb-pikanten Noten und Rauch neben einer reifen, gelben Frucht. Typisch für die Traminer- und Silvaner-Familie ist die Würze, die der Wein mit sich bringt. Er verfügt über eine eher runde, aber klare Säure, einen angenehmen Grip mit feinem Gerbstoff und ein Finale mit Substanz.