



Roter Veltliner Wagram

2023, 750 ml

Österreich, Wagram

9870005109

Roter Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Backhendl mit Feldsalat

(Geflügel)

Gebeztes Felchen mit Kräuteremulsion und

Wildkräutersalat

(Fisch)

Gebratene Maiskolben mit Misobutter und Sesam

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.05.2024

Farbe:

Ein sattes Goldgelb liegt im Glas mit zartgrünen Einschlüssen

Nase:

Ohne von seinem fargebenden Namen abgelenkt zu sein, zeigt er mir in der Nase spürbare Aromen von Johannisbeere und Himbeere. Dazu gesellen sich Grapefruit, Limone und ein Hauch Cantaloupe-Melone. Bezeichnend ist auch sein intensiver Duft von Kräutern. Melisse, Salbei, Thymian, Minze und Petersilie sind omnipräsent. Etwas Brennnessel rundet ihn dabei markant ab. Eine Nuance weißer Pfeffer sowie vegetable Akzente sind zwar nur subtil vertreten, aber nicht unerheblich für das Gesamterlebnis.

Gaumen:

Glatt fließt der 2023 Roter Veltliner über die Lippen und baut direkt Druck am Gaumen auf. Seine Frucht ist dabei vielseitig vertreten. Von Gelb über Grün zu Rot. Mirabelle, Melone, Apfel, Limone und Johannisbeere. Er ist von einem prominenten Schmelz unterlegt, was ihn mit Substanz und Wohlbefinden einverleibt. Die herbale Würze sorgt für Frische sowie das gewisse Extra an mehr. Mehr Eleganz, mehr Intensität und mehr Frische.