

Roter Veltliner RIED **STEINBAD** KREMSTAL



Jahrgang:	2018
Boden:	Kremser Steinbad Schotterboden mit sandig lehmiger Humusauflage
Vinifikation:	selektive Handlese am 17. September, 8 h Maischestandzeit, Gärung bei 18° im Edelstahltank, Ausbau auf der Feinhefe Abfüllung Mitte März 2019
Verkostung:	Subtile Frucht und feine Würze, Ringlotte, Karamell. Grüne Nuss, mittelgewichtiger Körper mit schöner Komplexität, salzige Note und zarter Schmelz im Abgang, man bringt die Nase kaum weg vom Glas!
Daten:	Alkohol: 13,0% Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,2 g/l