



REITHMAIER

RIED STEINBAD ROTER VELTLINER 2025

13,0 % Vol. Alkohol | trocken | 6,1 g/l Säure



Riedenwein

Boden: lehmiger Sand vermischt mit quarzreichen Kiesen
Alter der Reben: 10 Jahre
Ertrag: 45 hl/ha

VINIFIKATION:

selektive Handlese am 21. September, 6h Maischestandzeit, Gärung bei 20 °C im Edeltank, langer Ausbau auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Anfang März 2026

KOSTNOTIZEN:

der Duft nach Kräuterwiese und eine feine Würze am Gaumen lassen diesen Wein sehr harmonisch wirken, salzige Mineralität und vornehme Zurückhaltung zeichnen diesen tollen Speisebegleiter aus

SPEISEEMPFEHLUNG:

Knuspriger Schweinebraten, Krautstrudel, Kaninchen, Spargel, Fisch in kräftigen Saucen, Geselchtes mit Knödel, Beuschel, Käsespätzle usw., ein idealer Speisebegleiter

Serviertemperatur: 8-9 °C

Lagerpotenzial: 10 Jahre, bei guter Lagerung (10-15 °C)

Flaschengröße: 750ml

EAN - Code: 9120009399316



NACHHALTIG
AUSTRIA

