

Schmelzer^s

Schlicht und ergreifend – orange Frühroter Veltliner 2016+2017

Sorte: 100% - Frühroter Veltliner

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannoniisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind
Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingärten: Setzluss, am Abbruch der Parndorfer Platte

Boden: Kalk und Sand

Vinifikation:

Handlese, gerebelt, 8 Wochen Maischestandzeit im kleinen Eichenfass, Spontangärung durch eigene Wildhefe, es wird nur Seihmost verwendet, 18 Monate Reife im kleinen Eichenfass (2-5 jährige) ohne Zusatz von SO₂. Ohne Zusatz von SO₂ und unfiltriert wird er in die Flasche gezogen. Es wird nur Muskelkraft und Schwerkraft angewandt.

12 Vol% Alk, 2,2 g/l RZ, 5,7 ‰ Säure, 0 Schwefel

Weinbeschreibung:

Helles Bernstein, feiner Duft nach Kräutern und reifen Zitrusfrüchten, am Gaumen intensiv mit frischer Säurenote.

Langer Abgang

Servierempfehlung:

Mit ca. 8°C aus breiteren Rotweingläsern, Flasche vor dem Öffnen drei Mal umdrehen!

Speisenempfehlung:

Helles und auch dunkles Fleisch

Gemüsegerichte

Nudelgerichte

Fisch

Die Speisen können generell auch gut gewürzt sein!

Natürlich auch solo wunderbar zu trinken!



Schmelzers Weingut
Familie Georg Schmelzer
7122 Gols - Heideweg 3
Mobil: 0043 (0)699 177 05 166
www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

