



Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	12 %
Residual Sugar:	1.6 g/l
Acid:	7.2 g/l
Drinking Temperature:	8 - 10 °C
Aging Potential:	medium



Vineyard

Vineyard Site:

Die zweigeteilte Ried Landwid liegt in den Katastralgemeinden Furth und Palt mit ihrem nördlichen Teil und in Furth und Eggendorf mit ihrem südlichen Teil. Die Seehöhen liegen zwischen 210 und 300 Metern. Die terrassierten Weingärten schauen nach Nordwesten und Westen. Der Boden ist ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss im nördlichen Teil und eine kalkhaltige Lockersediment-Braunerde aus Löss im südlichen Teil. Löss ist kalkhaltiger Gesteinsstaub (Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit aus dem Alpenraum mit den wenig bewachsenen Vorfeldern der Gletscher und Flussebenen hierher angeweht wurde und jetzt einen lehmig-sandigen und gut speicherfähigen Boden mit ausgewogener chemischer und mineralogischer Zusammensetzung bildet. Die erstmalige Erwähnung datiert aus dem Jahr 1562. Der Name könnte sich aus dem Mittelhochdeutschen lander (Stangenzaun) und widen (ein Grundstück, das einem Kloster oder einer Kirche gestiftet wurde) zusammengesetzt haben, also ursprünglich einen eingezäunter Pfarrgrund bezeichnen. Eine weitere mögliche Herleitung der Bezeichnung könnte sein: „das Land wid (=gegen) den Berg“ – also den Göttweiger Stiftsberg, denn die Hangneigung der Riede Landwid ist gegen Westen, also gegen den Berg gerichtet.



Origin:	Austria, Niederösterreich, Furth at Göttweig
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Site:	Ried Landwid
Normal Classification:	Lagenwein
Varietal:	Gelber Muskateller 100 %
Geographical Orientation:	north west
Soil:	primary rock calcareous loess loam

Harvest and Maturing

Harvest:	handpicked
Grape Sorting:	manual
Fermentation:	spontaneous steel tank
Maturing:	large wooden barrel
Bottling:	screw cap

Die anspruchsvolle Fruchtbombe
Holunderblüten, Physalis, Litschi
Der flüssige Obstsalat