waldschütz
seit 1849

Fels am Wagram I Wagram DAC Grüner Veltliner 2025

Wine Description

Schon beim Betrachten des Weines macht die Farbe Lust auf den ersten Schluck. Schwenkt man das Glas, so sticht einem gleich die kräftige, etwas mit goldenen Reflexen unterlegte, gelbglänzende Farbe ins Auge. Kräftige Schlieren, welche am Glasrand nur zögerlich verschwinden, deuten schon auf einen sehr gehaltvollen und extraktreichen Wein hin. Im Geruch erinnert dieser Wein an getrocknete Wiesenkräuter. Beim erneuten Riechen präsentiert er sich perfekt mit einer Variation aus dunkler Würze in Verbindung mit exotischen Aromen, die an Mangos und Papaya erinnern. Am Gaumen präsentiert er sich voll, rund und sehr körperreich. Die hohe Dichte des Weines, die aufgrund der hohen Lesegradation entstand, ist förmlich zu spüren. Begonnen mit einer typischen Veltliner-Würze klingt der kräftige Veltliner mit leicht exotischen Noten ab. Ein großer Wein mit extremem Lagerpotential.

Food Pairing

Kräftige und deftige Hauptspeisen, z.B.: dunkles Fleisch, aber auch Kalb sowie kräftige Fischvariationen und würzige Hartkäsesorten

Wine Type:	Still wine | white | dry
Alcohol:	13.5 %
Residual Sugar:	4.2 g/l
Acid:	5.9 g/l
Certificates:	Sustainable Austria
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 °C
Aging Potential:	10 years

Award

AWC Vienna - international wine challenge:	silver

Vineyard

Quality grade:	Wagram DAC
Normal Classification:	Ortswein

Weinhof Waldschütz | A- 3474 Sachsendorf 17 | Austria
wein@waldschuetz.at | www.waldschuetz.at | www.facebook.com/WeinhofWaldschuetz/ | weinhof.waldschuetz |

Varietal	Grüner Veltliner