



Ried BRUNNTHAL Fels am Wagram | 1 ÖTW "Erste Lage" | Grüner Veltliner 2025



Wine Description

Schenkt man den Wein bewusst in ein eher größeres Burgunder-Glas, so erinnert die fast gold-angehauchte Farbe an einen Prädikatswein. Erst beim Schwenken wird durch die Schlierenbildung bewusst, welch dichten Wein man im Glas hat. Der Geruch überzeugt mit einigen tropischen Noten, wie leichten Anflügen von Mango, Papaya und Ananas. Aber auch die leicht an Tabak erinnernden Noten - von dem Anteil des im kleinen Holzfass ausgebauten Weins - verstärken den animierenden Geruch. Am Gaumen überzeugt diese Wagram Reserve aus der Lage BRUNNTHAL ebenfalls mit den im Geruch angedeuteten exotischen Noten sowie einer reifen dunklen Würze. Fast nie enden wollend zieht sich der Abgang am Gaumen entlang und erinnert noch viele Minuten nach dem letzten Schluck an diesen besonderen Tropfen. Durch die fast ein Jahr andauernde Feinhefelagerung hat dieser Wein absolutes Lagerpotential und kommt immer ein Jahr später auf den Markt.

Food Pairing

Kräftige, deftige Hauptspeisen wie dunkles Fleisch, Wild, aber auch Kalb sowie kräftige Fischvariationen und würzige Hartkäsesorten



Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	13.5 %
Acid:	6 g/l
Residual Sugar:	5.6 g/l
Certificates:	Sustainable Austria
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	14 - 16 °C
Aging Potential:	13 years

Vineyard

Quality grade:	Wagram DAC
Normal Classification:	1. ÖTW Erste Lage
Varietal	Grüner Veltliner 100 %



Weinhof Waldschütz | A- 3474 Sachsendorf 17 | Austria

wein@waldschuetz.at | www.waldschuetz.at | www.facebook.com/WeinhofWaldschuetz/ | [weinhof.waldschuetz.at](https://www.weinhof.waldschuetz.at) | 