



# RIED WIESTHALEN, 1. LAGE ÖTW WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2019



## INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%  
Restzucker: 3,3 g/l  
Säure: 6,2 g/l

Vegan  
Histaminarm



## PRÄMIERUNGEN

Falstaff Punkte 94  
Wein Guide Weiss 21 - 5 Gläser  
Vinaria - Top Weissweine Ö



## HERKUNFT

Weingärten seit den 1950er-Jahren  
Wien/Bisamberg/Ried Wiesthalen



## TERROIR

Flysch, Tonmineralien, hoher  
Kalkgehalt



## LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



## SERVICE

6° - 8 °C



## REBSORTE(N)

Als Gemischter Satz gepflanzt:  
Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger, Grauburgunder, Weissburgunder, Traminer,  
Silvaner und weitere Rebsorten.



## VINIFIKATION

Selektive Handlese, Traubentransport in kleinen Kisten, teils Ganztraubenpressung,  
teils Maischestandzeit von 4h, pneumatische Pressung, spontan vergoren in franz.  
Eichenfässern. Lagerung auf der Hefe für ca. 13 Monate, natürliche Sedimentation,  
langsame Gärung, Feinhefelageung.  
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



## VERKOSTUNGSNOTIZ

Noten nach reifem Kernobst, saftigen Äpfel und Brioche, vielschichtig, fein mild  
würziger Abgang.



## SPEISENBEGLIEUTUNG

Italienische Pasta, Hartkäse, Currys, cremige Pilzgerichte, Wiener Küche.

