



2015 Grüner Veltliner Ried Feuersbrunner ROSENBERG 1ÖW

Mit dem Rosenberg hat alles begonnen. Die darin wurzelnden Veltlinerstöcke sind die ältesten des Betriebs, ihr Potenzial und ihre Kraft waren uns von Beginn an bewusst. Der Rosenberg war dann auch meine erste offizielle Einzellagenabfüllung – bis heute steht er paradigmatisch für einen kraftvollen und langlebigen Veltlinertypus. Mitverantwortlich dafür sind seine nach Süden hängenden Terrassen, die in mächtigen Lösswänden Wärme speichern. Der Rosenberg wird biodynamisch bewirtschaftet.

Weinbeschreibung

Steine, dazu nicht zu wenig Pfeffer, viel Kräuter und subtile Fruchtnoten. Die Textur ist dicht, kompakt und stoffig und wird von animierender Säure gebündelt. Feine Gerbstoffnuancen geben der Kraft und Substanz des Rosenbergs kontra und schnüren ihn in ein strukturierendes Korsett. Zieht druckvoll und dynamisch in Richtung Gaumen, wo Grapefruitnoten ein neues aromatisches Kapitel aufschlagen. Ist für seine Jugend erstaunlich offen – Geduld wird trotzdem belohnt.

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Feuersbrunner Rosenberg 1ÖW Wagram
Boden:	Löss Boden
Alter der Reben:	Bis zu 55 Jahre alt
Lesetermin:	7. und 12. Oktober 2015
Füllung:	Ende Juni 2016
Alkoholgehalt:	13,5 %
Restzucker:	trocken
Trink-Temperatur:	12° - 14° Grad
Lagerung:	Großes Potenzial – bis zu 20 Jahren!