

Grüner Veltliner Federspiel Ried Kollmütz Magnum 2024

Art. Nr.: 3201024

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Kollmütz ist eine Einzellage in Wösendorf und zieht sich über 210 Höhenmeter bis auf 430 Meter hinauf. Sie ist abgesehen von einem Plateau ganz oben sehr steil, terrassiert und von Paragneis geprägt. In fast allen Himmelsrichtungen sind hier die Weingärten

Vinifizierung/Ausbau: Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Für das Federspiel von der Ried Kollmütz wird nur absolut gesundes Traubenmaterial verarbeitet. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Bewertung:

Falstaff: 92-94

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 33.90

Verkostnotiz

Lebendig, präzise und mineralisch. Der Grüne Veltliner von der Ried Kollmütz besticht stets mit Frische und Dynamik, einer eleganten Struktur und einem kompakten Körper. Er macht dank seiner subtilen Würze und Frucht bereits in seiner Jugend Spaß, wird sich aber zudem über die



stammt von der Falckenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falckensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weissweine. Ideal gut gekühlt aus dem Kühlschrank bei ca. 9°C. Der Wein passt hervorragend zu Wiener Schnitzel, Risotto, Ratatouille und diversen Fischgerichten.