

## Grüner Veltliner Ried Brandstatt Wachau DAC 2022

Art. Nr.: 3184822

**Hersteller:** Grabenwerkstatt, Michael Linke & Franz Hofbauer, Trandorf

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2028

**Bodentyp:** Tiefgründig und humusreich -zumindest an den flacher abfallenden, sich nur mehr leicht neigenden Hängen am westlichen Ende der Großlage. Die Brandstatt hat zwei Gesichter, die sich deutlich voneinander unterscheiden. Das eine ist stark Riesling-geprägt, i

**Vinifizierung/Ausbau:** Unsere Veltliner-Parzellen in der Brandstatt fallen in Wellen in Richtung Talboden ab. Wer vermutet, dass es sich dabei um leicht zu bearbeitende Parzellen handelt, liegt allerdings falsch. Die Weingärten befinden sich an einem von der Abendsonne beschienenen Bergrücken und sind nur per Hand zu bearbeiten: 70-Jahre alte Rebstöcke, deren enormes Potenzial wir in eigenständigen, kargen und würzigen Weinen auszuloten versuchen. Ungeschönt und ungefiltert.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 7 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 94

**James Suckling:** 95

### **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis:** € 69.00



und tropische Frucht, am Gaumen marmelade, toller weingarten, pikant, sauer, süß und eine ausgeprägte mineralität sowie eine pikante säure, dicht mit guter länge, ein balancierter, sehr eleganter grüner veltliner mit länge und kraft.