



Fritsch

Roter Veltliner Wagram



, 750 ml



Austria,



9870005120



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Stulle mit Tilsiter

Stulle mit Rauchforelle und Kren

Stulle mit Leberwurst

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.07.2025

1995 begann der Weinberghof Fritsch am Südhang von Kirchberg am Wagram mit dem biodynamischen Anbau von autochthonem Rotem Veltliner auf tiefgründigem Lössboden. Die Reben gedeihen in optimal belüfteten Terrassenlagen, die den typischen Wagram-Mineralcharakter prägen. Dieser Wein wird sortenrein und vollständig im Edelstahltank ausgebaut, um Frische und Fruchtaromen maximal zu bewahren – exzellent gelungen bei 12,5 % Alkohol. Die helle strohgelbe Farbe und das lebendige Bukett aus exotischer Frucht und zarter Würze machen ihn zum Vertreter eines modernen, regional verwurzelten Weißweinstils.

Farbe:

Helles Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:

Freudvoll, fruchtig und frisch verströmt der 2024 Rote Veltliner vom Weinberghof Fritsch sein üppiges Parfum nach vollreifen, gelben, pummeligen Birnen, Boskop und leicht angetrockneten, flauschigen Quitten. Dazu kommen Zitruszesten und leicht tropische Noten nach Maracuja und – herb konterkarierend – Maracuja- und Brombeerlaub. Aufschrauben, einschenken, antrinken!

Mund:

Die Aromen der Nase spiegeln sich 1:1 am Gaumen und charakterisieren ihn als freudvoll-fruchtig-frischen Durstlöscher par excellence. Die satte Frucht ist gerahmt von den leicht herben Noten der sanft extrahierten Gerbstoffe, die feine und reife Säure gebettet in die cremig-schmelzige Textur mit fruchtigem Finale. Unkompliziert im besten Sinne des Erfinders ist dies der Trunk für montags bis freitags.