Fritsch

Grüner Veltliner Ried Schlossberg 1.ÖTW

2023, 750 ml

Österreich, Wagram

9870005130

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren.

Gebratene Kartoffeln mit gerösteten Senfkörnern, schwarzem Sesam und Ahornsirup (vegan)

Schweinefilet in Cidre mit Calvados-Äpfeln

Kalbsröllchen mit Pilzfüllung auf Couscous, dazu Koriander-Mayonnaise

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.03.2026

Info zum Wein:

Die Weingärten um das ehemalige Schloss Winkelberg sind nach Süden geneigt und befinden sich auf einem Plateau hinter der Wagramkante. Unter der mächtigen, fruchtbaren Lössdecke liegen kaltzeitliche Terrassenschotter der Donau und wiederum darunter tonig-schluffige, miozäne Meeressedimente mit Sandpaketen, die auf periodische Sturmereignisse hinweisen.

Die Reben sind 50 Jahre alt.

Info zum Ausbau:

Handlese Ende September/Anfang Oktober, Spontangärung im großen 2000 Liter Holzfass.

Farbe:

Funkelndes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2023er Grüner Veltliner Schlossberg zeigt sich mit kraftvoller, saftiger Frucht und markant in der Nase. Der Duft von getrockneten Aprikosen, Mango und Orange vereint sich mit fulminantem Blütenduft und exotischen Gewürzen, wie Zimt und Kardamom. Ummantelt ist das Ganze von einer erdigen und steinigen Tiefe, die auf sein Wahnsinns Entwicklungspotential verweist.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er saftig und zugleich straff und fordernd. Die süßlich anmutende Frucht wird begleitet von einer anregenden Säure, und deutlichen salzigen Noten. Getragen wird das Ganze von einer würzigen Note und pikanter Gerbstoffstruktur.

Wir haben wir es hier mit einem Langstreckenläufer zu tun, der sich jetzt bereits wunderschön präsentiert und mit weiterer Reife noch zusätzlich gewinnen wird.