Fritsch

Grüner Veltliner Schlossberg 1.ÖTW

2020, 1500 ml

Österreich, Wagram

9870005091

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete auf Rucola mit kandierten Walnüssen und Orangenspalten

(Gemüse & Vegetarisch)

Schweinefilet in Cidre mit Calvadosäpfeln und Kartoffelpüree

(Fleisch)

Geflügelröllchen mit Maisfüllung und Couscous, dazu Koriander-Mayonnaise

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.11.2021

Info zur Lage:

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.

Info zum Ausbau:

Die Trauben wurden von Hand gelesen und 2 Monate spontan im gebrauchten 2000 l Holzfass vergoren.

Farbe:
Funkelndes, intensives Goldgelb.

Nase:
Der 2020er Grüner Veltliner Ried Schlossberg 1.ÖTW zeigt sich mit kraftvoller, saftiger Frucht und viel Würze 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 straff und fordernd. Die süßlich anmutende Frucht wird begleitet von einer wunderschön anregenden Säure und deutlichen salzigen Noten. Getragen von der würzigen Note der Nase und einer pikanten Gerbstoffstruktur haben wir es hier mit einem wunderschönen Langstreckenläufer zu tun, der mit etwas Reife noch zusätzlich gewinnen kann.
Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren.