

 **Fritsch**

Roter Veltliner Ried Steinberg

1.ÖTW

 2024, 750 ml

 Österreich, Wagram

 9870005134

 Roter Veltliner

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce (Kalb)

Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter und Amarettini-Bröseln (vegetarisch)

Mildes gelbes Massaman-Curry (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2026

Information zum Wein

Der Wein stammt aus der Riede Steinberg, einer steilen, nach Südost ausgerichteten Lage aus Schiefer, Löss und Granit auf 310 bis 330 Metern Höhe. Der rote Veltliner ist 16 Jahre alt. Er wurde im 2.000-Liter-Fass aus Akazienholz spontanvergoren und ausgebaut. Der Rote Veltliner, von dem es in Österreich noch um die 260 Hektar gibt, ist nicht verwandt mit dem Grünen Veltliner. Beide haben aber wohl den Savagnin (Traminer) als Vorfahren.

Farbe

helles Goldgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Der seltene Rote Veltliner ist ein ausdrucksstarker Wein und wirkt recht würzig. Man denkt an reife rote Äpfel samt Schalen mit Nüssen, Kräutern, etwas Curry und Gesteinsrauch. Dazu gibt es Anklänge von Quittenbrot, Marille, Mirabelle, Mandeln und Honig.

Gaumen

Auch am Gaumen ist das ein würziger, zugleich kraftvoller, mundfüllender Wein mit cremiger Textur, wiederum einer leicht rauchigen Würzige, viel gelber und leicht rötlicher Frucht, herb-pikanten Noten und einer dezenten Traminer-Exotik. Das wird getragen von einer feinen Säurestruktur, einen angenehmen Grip mit feinem Gerbstoff und endet in einem substanziellen Finale, so dass sich eine gute Balance zwischen animierender Frische und Substanz ergibt.