

FRITZ SALOMON

GUT OBERSTOCKSTALL

Roter Veltliner 2019

Rebsorte: 100% Roter Veltliner

ideale Trinkreife: ab jetzt bis 2034

Lage: Halterhaus

Serviertemperatur: 8-10°

GESCHICHTE: Roter Veltliner war einst eine der wichtigsten Rebsorten des Wagrams und findet sich auch in alten Kelleraufzeichnungen meines Vaters und Großvaters wieder. Irgendwann verschwand die alte Rebsorte aus unseren Weingärten und mit ihr auch die letzten Aufzeichnungen aus unseren Kellern. Zu unserem Bedauern haben wir diesen Wein leider nicht mehr in unserer Vinothek. Seit 2015, dank Ermutigungen meiner Winzerfreunde und einer entdeckten Liebe zu solch einer alten und ehemaligen Rebsorte unseres Hofes, steht der Rote Veltliner wieder bei uns am Weinberg „Halterhaus“. Vier Jahre hat die Pflanze gebraucht um genug Ertrag zu haben, dass sich ein Jahrgang ausgeht. 2019 ist unser erster Rote Veltliner seit dem Jahre 1969.

BODEN: Braunerde & tiefgründiger Löss. Unsere Weingartenpflege folgt biodynamischen Prinzipien (Demeter-zertifiziert), um das Leben in und über der Erde zu fördern, die Monokultur zu brechen und die Diversität zu intensivieren. Wir sind davon überzeugt, dass nur eine bewusste und respektvolle Landwirtschaft die ganze Ausdruckskraft der Rebe einfangen und letztlich zu authentischen, individuellen und vielschichtigen Weinen führen kann.

STILISTIK:

AUSBAU: Maischestandzeit 14 Stunden. Spontane Vergärung ohne Temperaturkontrolle. Nach dem Abpressen bleibt der Most bzw. Wein ein Jahr auf der Vollhefe und wird danach direkt in die Flasche gefüllt.

Biologischer Säureabbau, gesamt Schwefel 40mg/l

Alkohol: 13,0%vol, Säure: 6,2 g/l, Restzucker: 3,0 g/l

Kontrolle: biologisch-dynamisch nach demeter von Lacon kontrolliert

