



## RIED BERG GRÜNER VELTLINER TRAISENTAL<sub>DAC</sub> RESERVE 2024

HERKUNFT	Ried Berg, Getzersdorf, Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC Reserve, Riedenwein
ANALYSE	Alkohol: 14,0 % vol. Säure: 5,2 g/L Restzucker: 1,9 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2025-2037

LAGE & BODEN	Die Getzersdorfer Ried Berg ist ein terrassierter Steilhang mit bis zu 25° Neigung und Ausrichtung gegen Osten. Die Seehöhen liegen zwischen 240 Meter und 340 Meter. Der auf kalkigem Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation entwickelte Boden ist karg und hat lediglich eine dünne Humusaufgabe. Generell bietet diese Ostlage perfekte Voraussetzungen für die Erzeugung kompakter, dichter Weine, mit höchster physiologischer Reife.
VINIFIZIERUNG	Handlese am 25.09.2024, gerebelt, gequetscht, kurze Maischezeit, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt – 14 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank; Lagerung im Stahltank und im 500L Akazien-/Eichenfass für 9 Monate, Abfüllung im März 2026.
KOSTNOTIZ	Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach Mandarinenzesten, gelbes Kernobst, etwas Mango, ein Hauch von Wiesenkräutern, mineralischer Touch, einladendes Bukett. Komplex, stoffig und elegant, cremig, kraftvoll und anhaftend, bereits gut entwickelt, salziger Nachhall.
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 9–12°C, Burgunderglas
SPEISENEMPFEHLUNGEN	Zu Gerichten der Wiener Küche wie Tafelspitz aber auch überbackenen Kalbskoteletts, Picatta Milanese und edlem Geflügel vom Perlhuhn bis zum Fasan.
AUSZEICHNUNGEN	93 Falstaff Punkte