

RIED BRUNNDOPPEL TRAISENTAL ^{DAC} RESERVE GRÜNER VELTLINER 2024



HERKUNFT	Ried Brunn Doppel, Nußdorf/Traisen, Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC Reserve, Riedenwein
ANALYSE	Alkohol: 13,5 %vol Säure: 5,3 g/L Restzucker: 3,4 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026 - 2037
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565060897
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565660899

LAGE	Brunn Doppel ist mit über 400 m Seehöhe die fast höchste Lage im Weinbaugebiet Traisental. Sie ist mit 20% Hangneigung rein nach Süden ausgerichtet. Hier kommt das stark kalkhaltige Konglomeratgestein bis direkt an die Oberfläche, den Oberboden bildet eine leichte sandig steinige Auflage. Die Ried ist eine der spannendsten Rieden im Traisental und Monopollage der Familie.
VINIFIKATION	Alter der Rebstöcke: 55 Jahre. Selektive Handlese am 26.09.2024 - gerebelt, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt – 2-3 Wochen temperatur-kontrollierte Gärung im Stahltank, Feinhefelagerung im Stahltank. 5% im Eichenfass gelagert. Abfüllung im März 2026.
WEINBESCHREIBUNG	Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbfruchtige Nuancen, nach Mango und Marille, zart nach Blütenhonig, mit einem mineralischen Touch unterlegt. Saftig, elegant, weiße Apfelfrucht, gut integrierter Säurebogen, Steinobst auch im Abgang, feine Süße im Nachhall, bleibt haften, verfügt über Reifepotenzial
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 9–12°C, Burgunderglas
SPEISENEMPFEHLUNG	Zu feinen Braten, kräftigen Gerichten wie Kalbsstelze oder gebratener Pute aber auch aromatisch-dichten Nudelgerichten wie Steinpilzen à la Crème.
AUSZEICHNUNGEN	94 Falstaff Punkte