



Seit



1891

Mantler

Roter Veltliner Ried Kogel

Handcrafted

Die Rarität am Wagram. Im Bukett vielschichtige, feine, reife Fruchtnoten nach kandierten Orangen und Mango bis hin zu leichten Steinobstaromen. Am Gaumen gehaltvolle, dichte Textur, im Nachhall viel Fruchtschmelz und Vollmundigkeit.

Passt zu: reifem und kräftigem Käse, diversen Speisen mit kräftigen Saucen & Fischgerichten

Vinifizierung: Mehrmals selektionierte Trauben, die in zwei Weingärten der Riede Kogel auf Löss und Konglomeratschotter wachsen, werden gerebelt, nach mehreren Tagen Maischestandzeit spontan vergoren. Intensiver Feinhefekontakt im Stahltank bis zum Frühjahr.

Beschreibung: Wow-Wein! Eines unserer Prunkstücke des Hauses mit voller, authentischer Komplexität und feiner Struktur. Jeder Schluck ein wahrer Genuss!

Jahrgang	2024	Säure	5,2g/l
Sorte	Roter Veltliner	Restzucker	5,5g/l
Riede	Kogel	Erntezeitpunkt	10. September 2024
Herkunft	Wagram	Erhältliche Größen	0,75 l
Bodenart	Löss, Konglomeratschotter	Lagerfähigkeit	mindestens 5 Jahre
Alkohol	13,5%vol		

Zur Nährwertdeklaration:

