Wiener Gemischter Satz DAC Langteufel-Nussberg 2016

Rebsorten	Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger, Traminer, Chardonnay
Restzucker	1,4 g/l
Säure	5,8 g/l
Alkohol	14,5 % vol
Vinifikation	Lese von Hand. Die Sorten Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger, Traminer und etwas Chardonnay wachsen gemeinsam in einem Weingarten und werden am selben Tag zusammen geerntet, gepresst und im großen Holzfass vergoren. Die durch die verschiedenen Trauben entstehende Aromatik ist sehr komplex und äußerst vielschichtig.
Weinbeschreibung	Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger, Traminer und etwas Chardonnay finden sich in diesem Wiener Gemischten Satz. Elegante Frucht- und Biskuitnoten in der Nase. Am Gaumen druckvoll, würzig, getragen von starker Mineralik. Langer wärmender und sehr cremiger Abgang. Ein sehr mächtiger Wein mit enormem Reifepotential.
Lage	Die Einzellage Langteufel ist ein Teil der Grosslage "Nussberg". In dem, nach Süd-Westen exponierten, „Filetstück“ ist der Kalkgehalt der vor Millionen Jahren angeschwemmten, Fossilien und Muscheln am Höchsten. Seit jeher gilt der Langteufel als Paradelage am Wiener Nussberg und lässt vor allem Riesling und Wiener Gemischter Satz mit einer unglaublichen Mineralik und Komplexität entstehen.
Speiseempfehlung	Perfekt für kräftige Speisen, gereiftem Bergkäse.
Trinktemperatur	10 - 12°C
Lagerfähigkeit	bis zu 10 Jahre

VWG "Vienna 19" Wein GmbH
Weingut Rotes Haus
1190 Wien, Eroicagasse 4
Telefon: ++43 1 33 60 197
e-mail: office@pfarrplatz.at