



MEHEFER

Neudeggerhof, Seit 1709

Ried  
Wadenthal  
20

Grüner Veltliner



## RIED WADENTHAL GRÜNER VELTLINER 2020

**Sorte/Variety:** 100% Grüner Veltliner  
**Region:** Wagram

**Range:** *Ried Wadenthal.* Das Wadenthal ist unsere Lieblingslage. Hier halten nicht nur wir uns gerne auf, sondern hier tummeln sich auch eine ganze Menge Schmetterlinge, Bienen und andere Lebewesen. Ein geschütztes Umfeld, feine Schotter- und tiefgründige Lössböden, sowie besonders hohe Biodiversität prägen diese Riede. Wadenthal-Weine sind voll Strahlkraft. So wie der Ort, an dem sie wachsen. *Wadenthal is our favourite site, not only for tasting reasons but also to enjoy the magnificent view over our Wagram wine region. We are happy to share our love with all the bees and butterflies living there. This is biodiversity! The vines grow in a very unique microclimate on deep Loess soils with some gravel on top. Wadenthal wines are complex delights, truly an expression of their home.*

**Beschreibung/Description:** Vorweg: Gebt ihm Zeit und wenn es euch gefällt, dekantiert Wadenthal. Er wird es euch danken. Denn das vorerst zurückhaltende reife Obst, insbesondere Apfel und Orange sowie die gebackenen Früchte entwickeln sich nach und nach in ihrer vollen Pracht. Dazu kommt Löwenzahn, etwas Nuss und Vanille Aromatik. Am Gaumen geschmeidig, fast cremig. Reif auch die Grapefruit, dazu Apfelmus und Butterkeks. Zum Anbeißen! *Note: Give it some time – and if you like, decant it. It's worth it. For now, modest with fruits, especially apples and orange, very ripe or even baked will show there full elegance after some time. In addition, dandelion, walnuts, slight vanille notes are noticeable. It provides a very smooth experience on the palate with quite some creaminess. There is some ripe grapefruit too, add some apple sause and shortbread – what a delight!*

**Boden/Soil:** Löss, Schotter/Löss, gravel  
**Reben/Vines:** 24 Jahre/years  
**Weingarten/Vineyard:** Bio seit 1992/organic since 1992  
Traubenteilung im Juni/Selektion im September  
Bunches cut half in June/Selection in September  
**Ernte/Harvest:** Hand, 28. Oktober 2020/hand, 28 October 2020  
**Gärung/Fermentation:** 1000 l Manhartsberger Eiche/1000 l Austrian oak  
**Reifung/Maturation:** 12 Monate Feinhefe im 1000 l Eichenfass, Batonnage  
12 months fine lees in 1000 l Austrian oak, Batonnage  
**Abgefüllt/Bottling:** Filtered 21 January 2022      **Alkohol:** 12,5 % Alc.  
**Restzucker/Res.Sugar:** 2,9 g/l      **Säure/Acidity:** 4 g/l  
**Drinking Temperature:** 8-10 °C      **Potential:** 2022-2037  
**Flasche/Bottle:** 0,75 l Leichtglasflasche, Burgunder/Light Glass Burgundy

WEINGUT MEHOFER  
NEUDEGGERHOF

3471 Neudegg 14 | 0043 2279 7247  
neudeggerhof@mehofer.at | www.mehofer.at