



## Ried WADENTHAL ROTER VELTLINER 2022

**Sorte/Variety:** 100 % Roter Veltliner  
**Herkunft/Origin:** Ried Wadenthal | Wagram DAC | Österreich - Austria

**Ried Wadenthal:** komplex & ausdrucksstark | *komplex & expressive*

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, tiefgründige Lössböden mit feinen Schottereinschlüssen 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 mixed with gravel. Wadenthal wines are complex delights, truly an expression of their home.*

**Boden/Soil:** Schotter, Löss/Gravel, Löss  
**Seehöhe/Altitude:** 300-310 m  
**Weingarten/Vineyard:** 30-45 Jahre/years old  
Traubenteilung im Juni/Selektion im September  
Bunches cut half in June/Selection in September  
Handlese am 4. Oktober/handharvest on 4 October  
**Gärung/Fermentation:** Eigene Hefen, 1000l österreichisches Eichenfass  
Own yeast, 1000l Austrian Oak Barrel  
**Reifung/Maturation:** 11 Monate Vollhefe, 1.000l österreichisches Eichenfass  
11 months on gross lees in 1.000l Austrian Oak Barrels  
**Additive/s:** Bentonit/e; ~95 mg/l SO<sub>2</sub> total  
**Abgefüllt/Bottling:** filtriert, 6. Dezember 2022/filtered 6 December 2022  
**Zertifiziert/Certified:** Bio seit 1992/organic since 1992 / vegan  
**Alkohol/Alcohol:** 13% Alc.  
**Restzucker/Res.Sugar:** 4,2 g/l **Säure/Acidity:** 5,2 g/l  
**Trink Temperatur:** 6-8 °C **Potential:** 2023-2038  
**Flasche/Bottle:** 0,75l Leichtglas Burgund/light-weight Burgundy  
**Verschluss/Closure:** OrganiQork

**WEINGUT MEHOFER  
NEUDEGGERHOF**

3471 Neudegg 14 | 0043 22797247  
neudeggerhof@mehofer.at | www.mehofer.at