



# Roter Veltliner

Een rariteit, maar o zo interessant.

Er zijn diverse benamingen voor deze druif; Rote Fleischtraube, Rotreifler, Grosser roter Veltliner. Hij wordt al meer dan 100 jaar in Oostenrijk verbouwd. Hij is, mits goed uitgerijpt, een redelijk grote druif, heeft een dikke schil en is vleesrood van kleur. Het lekkerste voelt hij zich op vruchtbare leem- en lössgronden. Maar ook op kalkhoudende gronden zijn goede resultaten bekend. Warmte kan hij goed verdragen, maar tegen de vorst kan hij niet. Deze druif rijpt redelijk laat, meestal midden oktober tot november. Het aandeel in de productie in Oostenrijk is niet meer dan 0,5%. 90% hiervan komt uit Niederösterreich, voornamelijk uit Hollabrunn (Wagram) bij onze wijnproducenten Schuster en Reinberger, Traisenthal (Krems) bij Herzinger en Gedersdorf.

De kleur van de wijn is groen/geel met lichte goudreflexen. In de neus komen prachtige vruchtaroma's naar voren. In de smaak is hij licht pikant met een bittertje. Bij oudere soorten en bij goede kwaliteiten is een lichte truffelnotensmaak niet zeldzaam. De zuren zijn zachter dan die van de Grüner Veltliner.

Men drinkt de Roter Veltliner als aperatief, bij pastagerechten, blauwschimmelkaas maar ook bij gekookt rundvlees of gevogelte. Bij Otmar in Thull wordt deze wijn ook geserveerd bij forel. Kijk voor het recept in de bijlage of op [www.lekkeroostenrijk.nl](http://www.lekkeroostenrijk.nl).

Serveertemperatuur: 6-8°C

Goede bewaarwijn bij hoge kwaliteiten.

---