

Grüner Veltliner "Selection" 2025

spritzig, würziges Sortenbouquet und fruchtig

Lage: Hagenau

Böden: Im westlichen Teil der Ried stehen die Reben auf Schottern und Konglomeraten des Wiener Beckens, im östlichen Teil auf Sandsteinen, Mergelsteinen und Brekzien (Gießhübl-Formation), die als Ablagerungen von Trübeströmen gedeutet werden.

Vinifikation:

Maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 16 ° KMW

Alkohol: 12.5000

Säure: 6 g/l

Restzucker: 3 g/l

Trinkreife: 2024-2027

Beschreibung:

Ein klassischer Grüner Veltliner mit einem Hauch von gelben und grünen Äpfeln in der Nase. Im Glas hat dieser Veltliner eine sehr blasses gelb mit grünen und silbernen Reflexen. Am Gaumen widerspiegelt sich der Geruch, feine Nuancen nach Äpfel und Birnen sind im Vordergrund. Doch im Abgang spürt man die frische von verschiedenen Kräutern. Die animierende Säure mach Lust auf ein zweites Glas.

Speisenbegleitung:

Perfekt zu klassisch österreichischen Küche

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“