



## Grüner Veltliner vom Schloss 2018



Die traditionelle Rebsorte des Schlossweinguts:  
in der Nase gelbe Früchte nach Mango und Ananas, sehr würziger  
Duft gepaart mit reifen Früchten, am Gaumen delikat und finessen-  
reich, ein ausdruckstarker Veltliner mit Lebendigkeit und Eleganz.  
**Herkunft:** Rieden rund um Schloss Seefeld – Pulkautal  
**Boden:** tiefgründer Sand-Rohgesteinsboden marinen Ursprungs  
mit hohem Kalkanteil

### VINIFIKATION

Nur gesunde Trauben wurden Ende September selektiv gelesen  
und nach 6-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst. Danach  
vergärte der selbst geklärte Most langsam in großen, traditionellen  
Holzfässern mit weinbergseigenen Hefen (Spotanvergärung) im  
idealen Umfeld des Hofkellers. Die anschließende, mehrmonatige  
Lagerung auf seiner Feinhefe im Holzfass brachten Eigenständigkeit,  
tiefe Fruchtigkeit und Eleganz.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Sehr feiner Speisenbegleiter zu Klassikern der österreichischen  
Küche. Bei Fischgerichten besonders gut zu Lachs oder Forelle  
mit Mandelsplittern.

**Alk:** 13,5% | **Säure:** 6,2 g/l | **Restzucker:** 2 g/l

**Empfohlene Trinktemperatur:** 12-14°C

**Trinkreife:** 2020-2024

AT-BIO-402  
Österreichische  
Landwirtschaft

