



Grüner Veltliner vom Gut 2024



Der typische Vertreter des nördlichen Weinviertels:
duftet würzig nach Wiesenkräutern, sehr pfeffrig; am Gaumen mit
einiger Kraft, Steinobstaromen; spritzig-fruchtiger Gesamteindruck.
Herkunft: ausgewählte Lagen im Pulkautal, nördliches Weinviertel
Boden: Roh-Sedimentationsgesteinsboden mit gutem Tonanteil.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden Ende September selektiv gelesen und nach
mehrstündiger Maischestandzeit sanft abgepresst. Danach vergärte
der selbst geklärte Most langsam und gekühlt in Edelstahltanks.
Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe
brachten Finesse, Eleganz und Spritzigkeit.

SPEISENEMPFEHLUNG

Zu einem kalten Buffet ist er immer eine gute Wahl.
Wird gern zu Ravioli mit Ricottafüllung, zur Zwiebelsuppe
und zum Schnitzel getrunken.

Alk: 13% | **Säure:** 6,5 g/l | **Restzucker:** 2,5 g/l
Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C
Trinkreife: 2025-2028

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

