



Gut Hardegg Edition Girlitz Grüner Veltliner 2025

Sympathisch frech – würzig und frisch. Ein geradezu idealtypischer Veltliner aus dem nördlichen Niederösterreich. Sortenrein und „pfeffrig“. In der Nase viel Wiesenkräuter, Apfel und leichte Zitrusnoten. Am Gaumen klassische Steinobstaromen. Insgesamt deutlich Kraft mit herrlichem Säurebogen.

Herkunft: ausgewählte Lagen im Pulkautal, nördliches Weinviertel
Boden: Roh-Sedimentationsgesteinsboden mit gutem Tonanteil

UNSER BEITRAG ZUR ARTENVIELFALT

Wildvögel sind ein besonders sensibler Indikator für Artenvielfalt. Mit dem Anlegen von Biotopen, Hecken und Windschutzstreifen sowie der biologisch-organischen Arbeitsweise im Weinbau versuchen wir von Gut Hardegg seit Jahren die Lebensbedingungen unserer natürlichen Freunde zu verbessern. Vögel, Insekten, Bodenlebewesen, sogar Niederwild – alle sind essentiell für die zukünftige Lebensqualität. Als lebensfrohen Stellvertreter für unseren Veltliner finden Sie den Girlitz (*Serinus serinus*) am Etikett.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden Anfang September selektiv gelesen und nach 6-stündiger Maischestandzeit sanft abgepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam und gekühlt in Edelstahltanks. Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe brachten Eleganz und Spritzigkeit.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein Allrounder zum kalten Buffet, zu Schnitzel und hellem Fleisch. Perfekt zu Zwiebelsuppe oder Ravioli mit Frischkäse!

Alk: 12,5% | **Säure:** 6 g/l | **Restzucker:** 6,5 g/l
Empfohlene Trinktemperatur: 8-10°C
Trinkreife: 2026-2028



AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

