



Grüner Veltliner vom Gut 2025



Der typische Vertreter des nördlichen Niederösterreich:
Duftet würzig nach Wiesenkräutern, sehr pfeffrig; am Gaumen mit
einiger Kraft, Steinobstaromen; spritzig-fruchtiger Gesamteindruck.

Herkunft: ausgewählte Lagen im Pulkautal, nördliches Niederösterreich

Boden: Roh-Sedimentationsgestein mit gutem Tonanteil.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden Ende September selektiv gelesen und nach mehrstündiger Maischzeit 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: 2026-2029

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

