



## 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-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:** 2026-2029

AT-BIO-402  
Österreichische  
Landwirtschaft

