

*terra mobile* GRÜNER VELTLINER 2025

Feuersbrunner Taufwein 2025  
Taufpatin Christa Kummer



12 Vol% Alkohol,  
3,9 g/l Restzucker  
5,4 ‰ Säure

Sorte:

Grüner Veltliner ist eine eigenständige, österreichische Sortenspezialität, die 37 % der Gesamtweinbaufläche in Österreich einnimmt.

Herkunft und Boden:

Die Grünen Veltliner des Wagram (Hügelzug 60 km westlich von Wien entlang der Donau) gedeihen auf tiefgründigen Lössböden.

Die Bodenbedingungen und das Kleinklima in den verschiedenen Lagen prägen die Art des Grünen Veltliner.

Ernte:

Ende September 2025

Weinbereitung:

Die Trauben wurden mit 85° Oechsle geerntet, die Kelterung erfolgte mittels Ganztraubenpressung um die frische, spritzige Aromatik zu erhalten, Vergärung und Lagerung des Weines erfolgte im Stahltank.

Beschreibung:

*terra mobile* - „Bewegte Erde“ die Rede ist vom fruchtbaren, mineralstoffreichen Sand, der in der letzten Zwischeneiszeit verweht wurde, und genau hier – am Wagram – seine Heimat gefunden hat. Der „Löss“ Zeitzeuge klimatischer Veränderung und gelebter Gegenwart.

Gelber Apfel, zart nussig – lössige Aromen, pfeffrige Anklänge mit mineralischer Textur, pikante Fruchtsäuren, animierender Veltliner vom Löss

Speisetipp: Jause, gebratener Fisch, Gebackenes, Salate

Optimale Trinktemperatur: 10° C