

GRÜNER VELTLINER WAGRAM 2024

12 Vol% Alkohol,
1,6 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.

Die Trauben des Grünen Veltliner Wagram 2024 stammen aus den verschiedenen Ortslagen in Feuersbrunn.

Ernte:

Anfang September 2024

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:

gelber Apfel, zartblumig mit animierender Säure, Würze, balancierte Struktur, klassisches Pfefferl. Grüner Veltliner vom Wagram präsentiert sich sortentypisch ausdrucksstark und würzig. Trinkspaß pur

Speisetipp: Jause, gebratener Fisch, Gebackenes, Salate

Optimale Trinktemperatur: 10° C