

Grüner Veltliner Privat BIO

Jahrgang: 2024

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Mitterberg

Boden: extrem hoher Sandanteil

Alkohol: 12,5 vol. % trocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: Februar 2025 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2035



Weinbeschreibung:

Der Grüne Veltliner Privat ist ein besonderer Wein! Gelbfruchtige Noten und zarte, helle Blütentöne; kraftvoll, toll gebündelt - ein ausdrucksvoller Wein!

Lage:

Die Trauben stammen aus der Riede Mitterberg – eine der besten Lagen der Region. Nach Süden abfallend, sehr klein strukturierte Riede, durchsetzt mit Böschungen und Bäumen, Mikroklima, extrem hoher Sandanteil im Boden.

Weingarten:

Auf höchste Qualität abzielender Rebschnitt, Pflege einer artenreichen Begrünung, penible Grünarbeit bei Austriebbeginn, nach der Blüte ausgeizen der Traubenzone, Traubenhalbierung. Zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation:

Ernte von hochreifen Trauben, schonende und langsame Pressung, Gärung bis November 2024, Lagerung auf der Feinhefe. Klärung und Flaschenfüllung Mitte Februar 2025.

Speiseempfehlung:

Passt hervorragend zu Kalbfleisch, Backhendl und Wiener Schnitzel. Aber auch ein hervorragender Begleiter zur asiatischen Küche.

Zum Wohl!

