



Grüner Veltliner Qualitätswein BIO 2025

Art. Nr.: 2744125

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2025

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Gneis-Böden

Vinifizierung/Ausbau: Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 1,0 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 9.00

Verkostnotiz

Ein offener und zugänglicher Grüner Veltliner mit schöner Balance, lebendiger Säurestruktur und saftigem Trinkfluss. Das typische Pfefferl ist präzise und klar. Am Gaumen zeigt sich der Wein mittelgewichtig mit würzig-fruchtigen Aromen im Abgang. Ein Weißwein für viele Anlässe und ein absoluter Top-Wein im Segment der österreichischen Liter-Abfüllungen.