



## Grüner Veltliner Steinfeder Gneis + Löss Wachau DAC BIO 2025

Art. Nr.: 2634825

**Hersteller:** Domäne Wachau, Dürnstein

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2025

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 11,5 %

**Reife:** bis 2028

**Bodentyp:** Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und ihren Urgesteinsböden. Sowohl Trauben von steilen Terrassen-Weingärten als auch Löss-geprägte Weingärten entlang der Donau werden für diesen Wein verwendet. Ein wichtiger Teil der

**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:** Frisch

**Säure:** 5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### Speiseempfehlung:

**Krustentiere / Muscheln:** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 10.20**

### Verkostnotiz

Helles Strohgelb, in der Nase grüner Apfel, Zitrus, etwas Stachelbeere und Pfeffer, am Gaumen fein und lebendig mit einer kecken Säure, leichtfüßig und elegant.