

Grüner Veltliner Ried Brandstatt Wachau DAC 2023

Art. Nr.: 3184823

Hersteller: Grabenwerkstatt, Michael Linke & Franz Hofbauer, Trandorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2034

Bodentyp: Tiefgründig und humusreich -zumindest an den flacher abfallenden, sich nur mehr leicht neigenden Hängen am westlichen Ende der Großlage. Die Brandstatt hat zwei Gesichter, die sich deutlich voneinander unterscheiden. Das eine ist stark Riesling-geprägt, i

Vinifizierung/Ausbau: Unsere Veltliner-Parzellen in der Brandstatt fallen in Wellen in Richtung Talboden ab. Wer vermutet, dass es sich dabei um leicht zu bearbeitende Parzellen handelt, liegt allerdings falsch. Die Weingärten befinden sich an einem von der Abendsonne beschienenen Bergrücken und sind nur per Hand zu bearbeiten: 70-Jahre alte Rebstöcke, deren enormes Potenzial wir in eigenständigen, kargen und würzigen Weinen auszuloten versuchen. Ungeschönt und ungefiltert.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Gault-Millau 20 Punkte: 19

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 69.70

Verkostnotiz

Leuchtendes Grüngelb, in der Nase rauchig und sehr straff mit präziser Struktur und klarer Frucht, sehr vielschichtig, intensive Steinobstaromatik

nicht mit guter Länge.