

Grüner Veltliner 2025

Art. Nr.: 3514125

Hersteller: Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2025

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Sandig-schottrige Lehmböden in Südostexposition mit eingeschlossenen Lößschichten, nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, 15-45 Jahre alte Reblagen, Weinbaugebiet Carnuntum

Vinifizierung/Ausbau: ERNTE: Von Hand in 2 Selektionsschritten im September 2025
TRAUBENERTRAG/ha: Ca. 6000 Flaschen entsprechen etwa 45 hl/ha
VERARBEITUNG: Ganztraubenpressung, kontrollierte Vergärung mit natürlichen Hefen in Edelstahlbehältern bei 20°C
AUSBAU: Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung im Dezember 2025

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,4 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 9.40

Verkostnotiz

In der Nase und am Gaumen feinwürzig, Kamillenanklänge, gelbfruchtige Noten, pfeffrig-würziger Weißwein mit balancierter Säurestruktur