

Gmeinböck



GRÜNER VELTLINER ^{RIED} HUNDSBERG 2022

WEINJAHR 2022

Ein Jahr, das durch Wetterschwankungen extrem viel Arbeit und Geduld im Weingarten erforderte. Durch den zuerst kühlen und später warmen Oktober erwarten uns leichtere Weine mit niedrigerer Säure als im Vorjahr. Sprichwörtlich „in letzter Sekunde“ hat die Oktober-Sonne den Jahrgang 2022 perfekt ins Ziel gebracht.

REBSORTE

Der Grüne Veltliner gilt noch immer als DIE Parade-Rebsorte Österreichs. Gerade bei uns im Weinviertel prägt er einen unverwechselbaren, gebietstypischen Stil, der 2002 mit dem Weinviertel DAC manifestiert wurde. Der fruchtige, leicht würzige Charakter bringt Weine mit einer einzigartigen Aromatik hervor. Im Weingarten beansprucht der Grüne Veltliner Lagen mit etwas reichhaltigeren Böden, die besonders saftige Weine entstehen lassen.

STIL & CHARAKTER

Der Grüne Veltliner Ried Hundsberg zeigt, wie es geht: klar, frisch, mit angenehmer Würze und purer Mineralität. Steil und ganztägig von der Sonne verwöhnt ist der Hundsberg unsere wärmste Lage. Die höheren Temperaturen werden von kühlen Nordwestwinden gepuffert, sodass die Trauben gleichmäßig ausreifen und ihren ursprungstypischen Charakter entfalten können. Ein charmanter Abendbegleiter mit dem gewissen Etwas!

FACTS

LAGE/HERKUNFT:	Poysdorf / Weinviertel / Österreich
JAHRGANG:	2022
AUSBAU:	Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	912003955111
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	12,5%
SÄURE:	5,5 g/l
RESTZUCKER:	4,4 g/l

