

# Gmeinböck



## MUSCHELKALK WEINVIERTEL DAC 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

Ein frischer, trinkiger Grüner Veltliner mit Fruchtaromen nach weißen Ribiseln und Zitrusfrüchten, leicht blumigen Noten und einem angenehmen Veltliner-Pfefferl, das sich am Gaumen verdichtet und in einem bildschönen Abgang mündet. Die Reben wachsen auf einem mit fossilen Muscheln überzogenen Boden, durch den sich eine Kalkader schlängelt.

### FACTS

|                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| LAGE/HERKUNFT:   | Poysdorf / Weinviertel / Österreich |
| JAHRGANG:        | 2022                                |
| AUSBAU:          | Stahltank                           |
| TRINKTEMPERATUR: | 12-14°C im Glas                     |
| EAN-CODE:        | 9120039550916                       |
| GÜTEKLASSE:      | Qualitätswein                       |
| ENTHÄLT:         | Sulfite                             |
| INHALT/MENGE:    | 0,75 l                              |
| ALKOHOL:         | 12,0%                               |
| SÄURE:           | 5,6 g/l                             |
| RESTZUCKER:      | 2,0 g/l                             |



**VEGAN**

