

Gmeinböck



MUSCHELKALK WEINVIERTEL DAC 2023

WEINJAHR 2023

Ein Jahr, das durch besonders gutes Wetter geprägt war. Mit ausreichend Regen im Frühjahr und einem warmen, sonnigen Sommer waren die Bedingungen ideal für die Entwicklung der Trauben. Durch die Hitze des vergangenen Jahres ist zwar die Ernte etwas kleiner ausgefallen, umso mehr verspricht die Qualität durch die höhere Konzentration von Aromen.

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:	2023
AUSBAU:	Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039550916
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	12,0%
SÄURE:	5,1 g/l
RESTZUCKER:	3,0 g/l



NACHHALTIG
AUSTRIA

VEGAN

