

Gmeinböck

GRÜNER VELTLINER

MUSCHELKALK POYSDORF 2024

WEINJAHR 2024

Das Weinjahr 2024 ist von ausreichend Niederschlägen im Winter, einer frühen Blüte im Mai und einer außergewöhnlich frühen Weinernte Ende August geprägt. Besonders die warmen Temperaturen ab Jänner sorgten für die gut fortgeschrittene Reife. Trotz des enormen Niederschlags während der Lesezeit, sind wir mit der Qualität sehr zufrieden.

REBSORTE

Der Grüne Veltliner gilt noch immer als DIE Parade-Rebsorte Österreichs. Gerade bei uns im Weinviertel prägt er einen unverwechselbaren, gebietstypischen Stil. 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:	Poyzdorf / Weinviertel / Österreich
JAHRGANG:	2024
AUSBAU:	Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039550916
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	12,0%
SÄURE:	5,7 g/l
RESTZUCKER:	4,3 g/l

Zutaten und Nährwerte:



NACHHALTIG
AUSTRIA



VEGAN

