

Gmeinböck



Zutaten und Nährwerte:



GRÜNER VELTLINER MUSCHELKALK POYSDORF 2025

WEINJAHR 2025

Der Jahrgang 2025 zeigt sich leichter im Alkohol und geprägt von frischer, lebhafter Säure. Die Weine wirken präzise und tragen einen kühleren Charakter in sich – bedingt durch den eher verregneteren und kühlen Sommer in Poysdorf. Trotz der feinen Säurestruktur behalten sie einen angenehmen Trinkfluss und wirken herrlich animieren.

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:	Poysdorf / Weinviertel / Österreich
JAHRGANG:	2025
AUSBAU:	Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039551005
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	11,0%
SÄURE:	5,7 g/l
RESTZUCKER:	2,9 g/l

