

Gmeinböck



Zutaten und Nährwerte:



GRÜNER VELTLINER ^{RIED} HUNDSBERG 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 verregneten 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 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:	2025
AUSBAU:	Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039551111
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	11,6 %
SÄURE:	6,0 g/l
RESTZUCKER:	4,0 g/l



NACHHALTIG
AUSTRIA

