

Gmeinböck



Zutaten und Nährwerte:



SANDSTEIN 500 - 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

Chardonnay und Weißburgunder fühlen sich in unseren Sandsteinlagen besonders wohl. Der karge, gut durchlässige Boden verleiht ihnen Struktur, Mineralität und elegante Spannung. Hier entstehen Weine mit feiner Frucht, zarter Würze und einer klaren, burgundischen Handschrift.

STIL & CHARAKTER

Die Trauben für den Sandstein 500 stammen aus erstklassigen Lagen. Der Most wurde spontan mit weinbergseigenen Hefen im Holzfass vergoren und durfte anschließend 18 Monate in einem 500-Liter-Tonneau reifen. Das Ergebnis ist ein Wein voller Eleganz und Spannung, vielschichtig und facettenreich – mit Tiefe, Charakter und immer neuen Nuancen.

FACTS

LAGE/HERKUNFT:	Poysdorf / Weinviertel / Österreich
JAHRGANG:	2024
AUSBAU:	Großes Holzfass
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039553795
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	13,0 %
SÄURE:	5,4 g/l
RESTZUCKER:	6,4 g/l



NACHHALTIG
AUSTRIA

