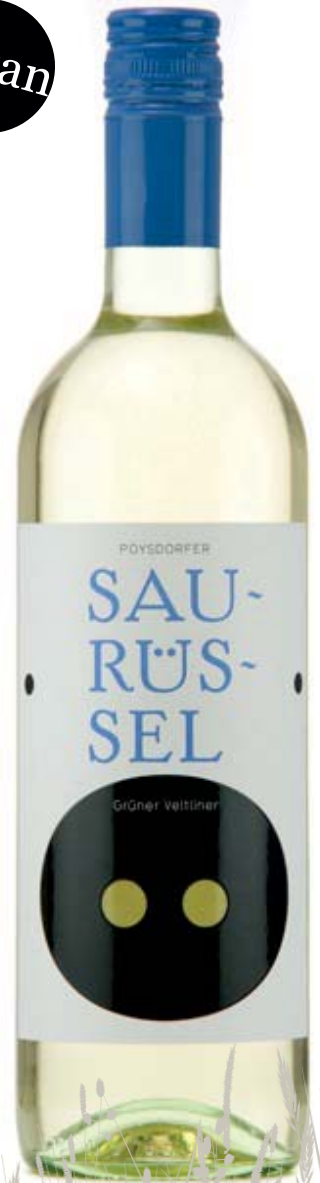




Poysdorfer Saurüssel

Grüner Veltliner

Vielleicht kennen Sie ihn noch? Der Saurüssel war schon in den 70er Jahren ein legendärer Wein. Als leichter Grüner Veltliner mit 11,5 % Alkohol, knackiger Säure und fruchtigem Geschmack wurde der Wein mit zeitgemäßem Outfit wieder neu etabliert. Unser ganz persönlicher Favorit für einen lauen Sommerabend auf der Terrasse!



Rebsorte	100 % Grüner Veltliner
Anbaugebiet	Weinviertel, Österreich
Boden	sandiger Lössboden
Jahrgang	2023
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, kurze Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	11,9
Restzucker in g/l	1,8
Säure in g/l	5,2
Geschmacksrichtung	leicht, frisch, fruchtig, trocken
Speiseempfehlung	Salat mit Putenstreifen, Gerichte mit Hühnerfleisch, oder als Aperitif
Trinkreife	2024-2025



**NACHHALTIG
AUSTRIA**

Unsere Weine tragen das Gütezeichen „Nachhaltig Austria“. Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wurde unser Betrieb zum Thema Nachhaltigkeit durchleuchtet. Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie, Mineraldünger und effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen und nachhaltig wirtschaftliches Handeln wurden bei der Zertifizierung bewertet. Jede Traube trägt ein ganzes Jahr in sich, den spannenden Vegetationsverlauf, der alle Streicheleinheiten und Widrigkeiten der Natur birgt! Unsere Weingärten schreiben das Drehbuch, wir führen die Regie mit großem Respekt!