



Grüner Veltliner Classic

Ein mittelkräftiger Veltliner mit intensiver Frucht, würzigem Charakter und animierender Säure, birgt besondere Trinkfreude.

Jahrgang 2024 | 12,5 % vol | 1,8 g/l Restzucker | 5,2 g/l Säure | vegan
Brennwert: 72 kcal/100 ml | 303 kJ/100 ml

Anbaugebiet

Poysdorf liegt im Weinviertel ca. 60 km nördlich von Wien an der tschechischen Grenze. Das Weinviertel ist Österreichs größte Weinbauregion mit ca. 14.000 ha Rebfläche und ist das wichtigste Anbaugebiet für den Grünen Veltliner.

Boden

Das Weinviertel ist bekannt für seine sanft hügelige Landschaft. Vor allem sandige Lössböden bieten die perfekte Grundlage für fruchtige Weißweine. Der Löss ist sehr tiefgründig und kann sowohl Wasser, als auch Nährstoffe gut speichern.

Vinifizierung

Die Ernte erfolgt je nach Vegetation ca. Ende September. Die Trauben werden schonend gepresst und im Edelstahltank gekühlt bei ca. 18°C vergoren. Lagerung auf der Feinhefe ca. 2 Monate. Im Verkauf erhältlich ab ca. Mitte Februar des neuen Jahres.

Nachhaltigkeit

Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wird 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 werden bei der jährlichen Zertifizierung bewertet.

Speiseempfehlung

Passt perfekt zum Wiener Schnitzel oder zum Backhendl, optimale Trinktemperatur: 8°C.

Trinkreife

2025 - 2028

Auszeichnungen

AWC GOLD 2023, NÖ GOLD

