

Gewürztraminer

Sehr intensive Nase nach Dörrobst und Honig, würziger Geschmack, lieblich ausgebaut, feine Säure, anhaltender Abgang.

Jahrgang 2024 | 12,0 % vol | 23 g/l Restzucker | 4,5 g/l Säure | vegan

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. Mitte Oktober. Die Trauben werden schonend gepresst und im Edelstahltank gekühlt bei ca. 18°C vergoren. Lagerung auf der Feinhefe ca. 4 Monate. Im Verkauf erhältlich ab Mai 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

Ein perfekter Abschluss zu gereiftem Käse, optimale Trinktemperatur: 8°C.

Trinkreife

2025 - 2030



NACHHALTIG
AUSTRIA