



Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Urgestein- und Lössboden
Alk: 12,00 %Vol.
Sre: 5,4 ‰
RZ: 1,7 g/l
Reifepotential: 2028

Grüner Veltliner 2023 Terrassen

Geprägt vom besonderen Klima des Donauraumes, mit seinen ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, wurzeln die Reben für den Grünen Veltliner Terrassen in vielfältigen Bodentypen von Gneis bis Löss. Gelb mit Grünreflexen, frisches Apfelaroma mit zarten Zitrusnoten im Duft, angenehme pfeffrige Würze mit anregender Frucht im Geschmack. Ein perfektes Trinkerlebnis für viele Gelegenheiten.

Werden des Weines

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und nach einer kurzen Maischestandzeit mit geringem Druck gepresst. Ohne Einsatz von Pumpen konnte der geklärte Most in den 700-Jahre alten Naturkeller fließen, wo er in Edelstahltanks langsam vergoren wurde. Damit wurden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend wurde der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert, was die Vielschichtigkeit nochmals hervorgehoben hat.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch heuer die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte mit seinen flinken Händen die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute schauen wir dem großartigen Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

Genussempfehlung

Ein vielseitiger Speisenbegleiter! Passt sehr gut zu Vorspeisen, Geflügel, herzhaften Salaten und hellem Fleisch, ob gegrillt, gebraten oder gebacken. Begleitet auch sehr gut Gemüsegerichte und Eintöpfe und ist als typisch österreichischer Grüner Veltliner auch ein großartiger kulinarischer Begleiter zum Wiener Schnitzel.