



## GrüVe® 2016

### 30 Jahre GrüVe – 30 Jahre Vielfalt

Bis heute begeistert der GrüVe als Veltliner-Original Weinliebhaber und Sammler. Der GrüVe war und ist die gelungene Symbiose aus malerischer Kunst und vinophilem Zauber. Jeder Jahrgang ist ein einzigartiger Botschafter des Geschmacks. Jurtschitsch & Attersee machen's möglich seit 1987!

### Der Jahrgang 2016

„Ein Ur-Veltliner!“, strahlt der Kamptaler Winzer Alwin Jurtschitsch über den neuen Jahrgang des GrüVe und sagt weiter: „Wir ernteten wunderschöne, knackig reife Trauben, er steht gut da! GrüVe 2016 ist wie seine Vorgänger der erste seriöse Wein des neuen Jahres.“ So individuell die Witterung eines jeden GrüVe-Jahrgangs ist, so einzigartig ist auch das Etikett des GrüVe. Unser GrüVe widerspiegelt das Weinjahr aufs Aromatischste: voll ausgereift, wunderbar frisch mit viel Frucht – bei angenehmen 11,5% vol Alkohol.

### » Winzerglück «

Der 30. Jahrgang trägt bewusst den Namen „Winzerglück“. Treue Kunden, fleißige Mitarbeiter, verlässliche Partner und ein großer Künstler wie Christian Ludwig Attersee sind für viele Glücksmomente verantwortlich – dafür wollen wir uns von ganzem Herzen bedanken!

### Das Werden des Weines

Die Trauben wurden Ende September selektiv von Hand gelesen, sorgfältig gerebelt und mit sehr geringem Druck gepresst. Ohne jeglichem Einsatz von Pumpen fließt der geklärte Most dann vom Presshaus in den darunterliegenden Naturkeller und wird in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C langsam vergoren. Damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Die Frische und die Frucht des Veltliner Klassikers werden durch den Ausbau im Stahltank unterstrichen.

### Trink- & Speiseempfehlung

Der GrüVe ist ein brillianter Aperitif, eine köstliche Erfrischung an heißen Tagen, ein Muntermacher nach anstrengenden Stunden sowie ein herzhafter Begleiter zu frischen, gesunden Speisen.

### J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner  
Boden: Langenloiser Löss- und Urgesteinsboden  
Alk: 11,5% Vol  
Sre: 6,0‰  
RZ: 1,7g/l  
Reifepotenzial: 2018  
Schmeckt am besten „young and light, fresh and dry“