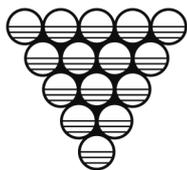


GEBRÜDER
NITNAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



GRÜNER VELTLINER SELECTION 2024

Der Grüner Veltliner der Ihre
Geschmacksknospen weckt.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Grüner Veltliner

WEINBESCHREIBUNG

Ein blassgelber Farbton. In der Nase kommen frische gelbe und grüne Früchte durch, die an Äpfel, Stachelbeeren und Birnen erinnern. Reich an Facetten und Finesse am Gaumen. Ein ausgewogener Wein, der mit attraktiver Würze und gebündelten Früchten die Geschmacksknospen weckt. Sehr gute Länge.

TERROIR/HERKUNFT

Der Boden ist reich und hochgradig fruchtbarer Schwarzerdeboden (Tschernosem), der auf einer Basis aus kalkhaltigen Sedimenten ruht, mit einer oberen Schicht aus Sand, Kies und organischem Material. Tschernosem ist bekannt für seinen hohen Humusgehalt und gilt als einer der fruchtfreundlichsten Böden der Welt.

ANBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 6 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und frühe Laubarbeiten garantieren vitale Reben. Moderate Entblätterung ist entscheidend die Trauben bis zum Herbst gesund zu halten.

VINIFIZIERUNG

Alkoholische Gärung bei etwa 18°C. Keine malolaktische Gärung, um den Stil frisch und fruchtig zu halten. Reifung auf der Hefe für 3 Monate, um die Komplexität zu erhöhen und die Frische zu bewahren. 100% vergoren und gereift in Edelstahltanks.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der vielseitige Klassiker passt sowohl zu kalten Platten und traditionellen Gerichten wie Wiener Schnitzel als auch zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten sowie vegetarischer Küche.



ALKOHOL:	12,0%	FLASCHENGRÖSSEN:	0,750l
SÄURE:	5,0 g/l	QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
RESTZUCKER:	1,9 g/l	VEGETARISCH:	Yes
TRINKTEMPERATUR:	8–12° C	VEGAN:	Yes