



Grüner Veltliner

Kurzbeschreibung: pfeffrig, würzig

Servier- und Speiseempfehlung: Unser Grüner Veltliner wächst auf kargem Schieferboden, der dem Wein eine markante Mineralität und präzise Struktur verleiht. In der Nase zeigen sich feine Zitrusnoten, weißer Pfeffer und ein Hauch von Kräuterwürze. Am Gaumen präsentiert er sich straff, elegant und salzig im Abgang – ein Veltliner mit Tiefgang und Charakter. Ideal zu gegrilltem Fisch, asiatischen Gerichten mit Ingwer und Limette oder frischem Ziegenkäse mit Kräutern.

Daten zum Grüner Veltliner

Weinbergslage: Burgstall, Guttenberg
Rebsorten: Grüner Veltliner
Jahrgang: 2025
Weinbaugebiet: Leithaberg DAC
Status: Demeter, Bio, Vegan zertifiziert
Vinifizierung: Spontanvergärung
Lagerung: 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe im Stahltank
Boden: reiner Schieferboden des Leithabergs

Analysewerte:

Alkohol: 12,5 % vol.
Restzucker: 2,0 g/l
Säure: 5,6 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flascheninhalt: 0,75 l
Verschluss: Drehverschluss
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Zutaten/Nährwertdeklaration:

100ml enthalten durchschnittlich:

Energie	305kJ / 73kCal
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	



Zutaten: Trauben, Antioxidantien: **Sulfite**.

"Lebe Freude!"