

# Grüner Veltliner Privat BIO

**Jahrgang:** 2025

**Herkunft:** Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

**Riede:** Mitterberg

**Boden:** extrem hoher Sandanteil

**Alkohol:** 12,5 vol. % trocken

**Ausbau:** im Edelstahltank

**Abfüllung:** Februar 2026 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

**Trinktemperatur:** 9 ° C

**Trinkreife:** bis 2036



## Weinbeschreibung:

Der Grüne Veltliner Privat ist ein besonderer Wein! Gelbfruchtige Noten und zarte, helle Blütentöne; kraftvoll, toll gebündelt - ein ausdrucksvoller Wein!

## Lage:

Die Trauben stammen aus der Riede Mitterberg – eine der besten Lagen der Region. Nach Süden abfallend, sehr klein strukturierte Riede, durchsetzt mit Böschungen und Bäumen, Mikroklima, extrem hoher Sandanteil im Boden.

## Weingarten:

Auf höchste Qualität abzielender Rebschnitt, Pflege einer artenreichen Begrünung, penible Grünarbeit bei Austriebbeginn, nach der Blüte ausgeizen der Traubenzone, Traubenhalbierung. Zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

## Vinifikation:

Ernte von hochreifen Trauben, schonende und langsame Pressung, Gärung bis November 2024, Lagerung auf der Feinhefe. Klärung und Flaschenfüllung im Februar 2026.

## Speiseempfehlung:

Passt hervorragend zu Kalbfleisch, Backhendl und Wiener Schnitzel. Aber auch ein hervorragender Begleiter zur asiatischen Küche.

**Zum Wohl!**

