

# 2022 Mörbischer Grüner Veltliner



Leichte Erfrischung, pur oder gespritzt...

Der Grüne Veltliner ist seit Jahrhunderten im Burgenland beheimatet, als „Arbeitspferd“ unter den Rebsorten aber oft unterschätzt.

Kaum eine andere Sorte schmeckt bei niedrigem Alkohol so ausgewogen. Deshalb ernten wir die Trauben früh und keltern daraus einen erfrischend leichten Veltliner, der aber nicht nur an heißen Sommertagen Spaß macht.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, Ried Haderwald

Lage und Weingarten: Die Ried Haderwald liegt auf einem etwas kühleren Plateau über dem Neusiedlersee mit kargem Schieferboden. Der Grüne Veltliner gedeiht hier seit 2014.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von [www.nachhaltigaustria.at](http://www.nachhaltigaustria.at)

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 25. August, 16,5°KMW, Ertrag etwa etwa 50 hl/ha, kühle Gärung des klaren Mostes und Reife auf der Feinhefe im Tank, erste Teilabfüllung am 30. November 2022; Alkohol: 11%vol, Säure: 5,9g/l, Restzucker: 1,0g/l

Der Wein: helles Gelb, junge, ungestüme Fruchtigkeit und Veltliner-Würze im Bukett, am Gaumen erfrischend und animierend, angenehm leicht im Abgang; Trinkreife 2023 bis 2024