

2023 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

Lesen und Weinbereitung: selektive Handlese am 11. September, 17°KMW, Ertrag etwa 60hl/ha, kühle Gärung des klaren Mostes und Reife auf der Feinhefe im Tank, Abfüllung am 12. März 2024; Alkohol: 12%vol, Säure: 6,6g/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 2024 bis 2025

Mehr über Ihre Lieblingsweine erfahren? Abonnieren Sie unseren Newsletter auf www.grenzhof-fiedler.at oder über diesen QR-Code und folgen Sie uns auf Facebook!

