

2024 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 Birnhaide und Haderwald

Lage und Weingarten: Die Rieden Birnhaide und Haderwald liegen auf einem etwas kühleren Plateau über dem Neusiedlersee mit kargem Schieferboden. Der Grüne Veltliner gedeiht hier seit 2004 bzw. 2014.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lesen und Weinbereitung: selektive Handlese am 22. und 27. August, 16,5°KMW, Ertrag etwa 65hl/ha, kühle Gärung des klaren Mostes und Reife auf der Feinhefe im Tank, erste Teilabfüllung am 10. Dezember 2024; Alkohol: 11%vol, Säure: 5,6g/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 2025 bis 2026

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!

