

2025 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 Goldberg

Lage und Weingarten: Die Riede Birnhaide liegt auf einem etwas kühleren Plateau über dem Neusiedlersee mit kargem Schieferboden. Der Goldberg ist ein Osthang mit lehmigerem Boden auf Schiefer. Unsere Reben gedeihen hier seit 2004 bzw. 2022.

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

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 3. und 5. September, 16,5°KMW, Ertrag etwa 70hl/ha, kühle Gärung des klaren Mostes und Reife auf der Feinhefe im Tank, erste Teilabfüllung am 12. November 2025; Alkohol: 11,5%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 2026 bis 2027

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!

