



Grüner Veltliner Schrattenthal WV DAC 2024

Der Ortswein wird aus 3 bestimmten Weingärten rund um Schrattenthal von Hand geerntet. Diese Weingärten sind allesamt vom Urgestein geprägt und haben nur eine geringere Lössauflage. Der komplexe Veltliner zeigt sich insgesamt etwas konzentrierter als der Weinviertel DAC Gebietswein mit deutlich mehr Mineralik und Würze. Der Wein kommt auch erst ab dem 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf und bleibt mehrere Monate auf der Feinhefe, was seine Lagerfähigkeit deutlich erhöht.

- › pfeffrige Kräuterwürze vermischt mit einem Hauch von Mineralik, am Gaumen saftige Birnen und geschmeidiger Fruchtschmelz, sehr komplex und vielschichtig mit deutlicher Würze im langem Abgang
- › Fein zu hellem Fleisch, wie Backhendl oder Schnitzel, Kalbskotelett und asiatischer Küche bis zu einem gewissen Schärfegrad. Bei gegrilltem Fisch harmoniert er hervorragend mit seiner pfeffrigen Würze.

100 % Grüner Veltliner, österreichischer Qualitätswein,
trocken, Handlese Anfang Oktober,
kurze Maischestandzeit
19,5° KMW, Ausbau im Stahltank und großem Holz
Schraubverschluss
Alkohol: 13 % vol
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 2 g/l