

Every Days Grüner Veltliner

Weißwein, trocken | Artikelnummer: 2103016

Der Grüne Veltliner aus der malerischen Region Mönchhof am Neusiedlersee begeistert mit einem hellen, strahlenden Gelb und einem aromatischen Bouquet aus grünem Apfel, weißem Pfeffer und zarten Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig und mit einer knackigen Säure.



Österreich,
Burgenland



frisch spritzig, elegant vollmundig,
fruchtig nach Apfeltrocken



Picpoul de Pinet



12% vol.



Serviertemperatur: 8-10 °C

Klima und Terroir

Der Grüne Veltliner stammt aus der malerischen Region Mönchhof am Neusiedlersee in Österreich. Das pannonesche Klima mit warmen Sommern und milden Wintern sorgt für optimale Reifebedingungen der Trauben. Die alten Reben wachsen auf nährstoffarmen Böden, die reich an Kies und Sand sind, was zu einem Wein mit viel Körper und Länge führt.

Vinifikation

Die Trauben des Grünen Veltliners werden sorgfältig von Hand geerntet und schonend gepresst. Die Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen, um die fruchtigen Aromen zu bewahren. Anschließend reift der Wein einige Monate im Edelstahl, was seine Frische und Eleganz unterstreichen.

Eindruck und Aromen

Der Grüne Veltliner präsentiert sich in einem hellen, strahlenden Gelb. In der Nase entfaltet er ein aromatisches Bouquet mit Noten von grünem Apfel, weißen Pfeffer und zarten Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig, mit einer knackigen Säure und einem eleganten, langanhaltenden Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein harmoniert hervorragend mit einer Vielzahl von Gerichten, darunter leichte Vorspeisen, asiatische Küche, Fischgerichte und frische Salate.