

BIO · GRÜNER VELTLINER 2024

LÖSS · CARNUNTUM^{DAC}



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

GEBIETSWEIN · CARNUNTUM Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffrige Würze des Weins.

DER BIOWEIN

TROCKEN · Helles Grüngelb · Der Löss prägt diesen frischen fruchtigen Grünen Veltliner mit Würze und einem feinen, weiß-pfeffrigen Säurespiel. Mit seinen charakteristischen Aromen nach gelbem Apfel ist der Wein ein vielfältiger und gefälliger Speisebegleiter.

DER JAHRGANG

2024 war geprägt von einem abwechslungsreichen Witterungsverlauf mit Spätfrösten, Hagelereignissen, intensiven Regenphasen und verlangte von uns in den Weingärten viel Fingerspitzengefühl und Handarbeit. Dank des warmen Spätsommers konnten die Trauben perfekt ausreifen. Der Jahrgang 2024 zeigt sich elegant und ausgewogen. Feine Frucht, harmonische Fülle und eine gut eingebundene Säure prägen den Charakter der Weine. Sie präsentieren sich klar, sortentypisch und mit animierender Frische – Weine, die bereits jetzt großen Trinkgenuss bereiten.

SPEISEEMPFEHLUNG
Gebackenes Fleisch, Fisch und Gemüse, Pizza, gefüllten Strudeln, kl. Hausmannskost wie Selchfleisch, Braten mit Sauerkraut, Semmelknödel, Pilzgerichte, kalte Jausenplatte und Aufstriche

**SERVIER- UND TRINK-
TEMPERATUR** 8-10°C

TRINKREIFE 2025-2029

ERNTZEITPUNKT
Anfang September

AUSBAU
Auf der Feinhefe im
Stahltank ausgebaut

GÄRUNG
Temperaturgesteuert bei 17°C im
Stahltank

ALKOHOL 12,5 % vol.

SÄURE 5,4 g/l

RESTZUCKER 2 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048502296

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048502302