

**BIO · GRÜNER VELTLINER 2025**  
LÖSS · CARNUNTUM<sup>DAC</sup>



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

**2025** war auch bei den Weißweinen von wechselhaften Bedingungen geprägt, die viel Sorgfalt und gezielte Arbeit im Weingarten verlangten. Durch eine selektive Lese konnten gesunde, optimal gereifte Trauben eingebracht werden, die die Grundlage für einen sehr gelungenen Jahrgang bilden.

Die Weißweine des Jahrgangs 2025 zeigen sich klar, frisch und präzise. Feine Frucht, lebendige Säure und eine elegante Struktur bestimmen ihren Charakter. Sie wirken ausgewogen und zugänglich, mit einer animierenden Leichtigkeit und ausgeprägtem Trinkfluss. Ein Jahrgang, der die Herkunft wunderbar widerspiegelt und bereits jung großen Genuss bietet, zugleich aber auch über solides Entwicklungspotenzial verfügt.

#### 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 2026-2032

ERNTZEITPUNKT  
Mitte September

AUSBAU  
Auf der Feinhefe im  
Stahltank ausgebaut

#### GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im  
Stahltank

ALKOHOL 11,5 % vol.

SÄURE 5,6 g/l

RESTZUCKER 1,3 g/l

#### FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE  
9120048502470

EAN-CODE 6ER-KARTON  
9120048502487