MANTLERHOF
KREMSTAL · Österreich

WEITGASSE Ried - Grüner Veltliner 2023

Entstehung

Gelesen Anfang Oktober, die Lagen auf der Hochebene bringen eine Gute Säure. Zügige Verarbeitung durch schonende und säurekonservierende Ganztraubenpressung. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte einige Monate auf der Feinhefe. Abgefüllt Februar 2024.

Jahrgang

Auf einen trockenen, fast zu warmen Winter folgte ein recht kühles Frühjahr mit ausreichend Regen. Der sehr warme Sommer wurde auch von gelegentlichen Niederschlägen begleitet, es war nie staubtrocken. Einige spätsommerliche Unwetter ließen uns etwas zittern, aber wir blieben weitgehend verschont. Perfektes Wetter vor und während der Lese führten zu Hochstimmung.

Weinbeschreibung

Der Wein besticht durch gute Sortencharakteristik. Eine animierende Säurestruktur sorgt für einen anhaltenden Trinkfluss. Gute Dichte, unbeschwert und leicht. Heuer besonders leicht!

HANDPICKED

Essensbegleitung

Harmoniert vor allem mit vegetarischer (bzw veganer) und leichter Küche. Vorzugsweise weißes Fleisch oder Fisch. Passt auch zu fast allen Klassikern der österreichischen Küche. Natürlich auch universell als Apperitiv einsetzbar.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU

VEGAN

Zucker: ..... 1,7 g/l Säure:..... 4,9 g/l Alkohol: .....10,6 % Vol