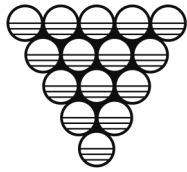


GEBRÜDER
NITNAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



GRÜNER VELTLINER SELECTION 2023

Der vielseitige Klassiker, passt perfekt zu Wiener
Schnitzel



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Grüner Veltliner

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb, komplexes Bouquet nach Kräutern und gelben Früchten, am Gaumen facetten- und finessenreich, attraktive Würze und gebündelte Frucht, schön balanciert, fruchtsüßer Abgang.

TERROIR/HERKUNFT

Kalkreiche Schwarzerde, teils steinig auf der Ostseite, mit Schiefer-Einfluss auf der Westseite des Neusiedlersees.

ANBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 6 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und frühe Laubarbeiten garantieren vitale Reben. Moderate Entblätterung ist entscheidend die Trauben bis zum Herbst gesund zu halten.

VINIFIZIERUNG

Alkoholische Gärung bei etwa 18°C. Keine malolaktische Gärung, um den frischen und fruchtigen Stil zu erhalten. 3-monatige Lagerung auf der Hefe, um die Komplexität zu erhöhen und die Frische zu bewahren. 100% in Edelstahl fermentiert und gereift.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der vielseitige Klassiker passt sowohl zu kalten Platten und traditionellen Gerichten wie Wiener Schnitzel als auch zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten sowie vegetarischer Küche.



ALKOHOL: 12,5%

RESTZUCKER: 72,0 g/l

TRINKTEMPERATUR: 8–12° C

FLASCHENGRÖSSEN: 0,750l

QUALITÄTSSTUFE: Qualitätswein

VEGETARISCH: Yes

VEGAN: Yes