



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



GRÜNER VELTLINER SELECTION 2025

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.

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:

12,0%

SÄURE:

4,9 g/l

RESTZUCKER:

2,1 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8–12° C

FLASCHENGRÖSSEN:

0,750l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

VEGETARISCH:

Yes

VEGAN:

Yes