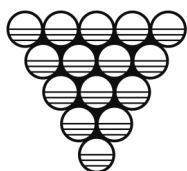


GEBRÜDER
NITTAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



GRÜNER VELTLINER RIED LANGBERG 2024

Ein sehr besonderer Einzellagen-Grüner Veltliner.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland, Langberg

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Grüner Veltliner

WEINBESCHREIBUNG

Mittleres Goldgelb, vielschichtiges Bukett von Weingartenpfirsich, reifen Stachelbeeren und Hollunderblüte. Am Gaumen lebendig mit Zitrusnoten, ein engmaschiger Aromabogen von weißer Steinfrucht und vielschichtiger Kräuterwürze, ein komplexer, dichter Wein mit stoffiger Textur und großer Länge, die fruchtig-würzige Aromatik noch lange nachklingen lässt – eine charakterstarke Weißweinpersönlichkeit mit Profil und Potenzial.

ANBAU

Ganzjährige Bodenbedeckung mit Pflanzen und Grünflächen fördert nützliche Insekten auf jeder zweiten Rebzeile. Zusätzliche Bedeckung in anderen Weinbergbereichen für 6 Monate im Jahr. Sorgfältiger Rebschnitt und Laubarbeit sorgen für kräftige Reben und moderate Erträge.

VINIFIZIERUNG

Nach der Ernte wird der größte Teil der Trauben schonend gepresst. Ein kleiner Teil vergärt für 3 Tage auf den Schalen wird nach 2/3 der Gärung gepresst. Danach werden beide Teile verschnitten und lagern für 10 Monate auf der Hefe in Edelstahl. Der kleine Anteil Maischegärung verleiht dem Wein Tiefgang, Länge & Würze.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein ist ein vielseitiger Begleiter – er harmoniert wunderbar mit Ziegenkäse-Tarte, gebratenen Jakobsmuscheln oder Zander, passt aber ebenso gut zu Wurzelgemüsegratin, Backhendl oder einem feinen Spargelrisotto.



ALKOHOL:

13,0%

SÄURE:

5,3 g/l

RESTZUCKER:

1,3 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8–12° C

FLASCHENGRÖSSEN:

0,750l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

VEGETARISCH:

Yes

VEGAN:

Yes