

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Grüner Veltliner Ried Höhlgraben 2025

BIO – organic

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Bodenart & Klima: Die Riede „Höhlgraben“ fasziniert durch eine Mischung aus verwittertem Schotter- und Steinboden sowie einer dicken Lössschicht. Löss ist ein Staubsediment mit der Fähigkeit, Wärme und Wasser zu speichern – ebenso wie Nährstoffe und feine Mineralien. Das verleiht den Reben genügend Kraft, um das volle Veltliner-Aroma zu entfalten.
Lesezeitpunkt: 8. Oktober 2025
Lesegradation: 18° KMW
Ausbau: Von Hand gelesen, nach 12 Stunden gepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank und mindestens acht Monate Reifung auf der Vollhefe.
Trinkpotential: 4 – 10 Jahre
Notizen: Lebendige Fruchtnoten, kraftvoller Körper, voller Extrakt, lebendige Säure, cremiges Finale.
Speiseempfehlung: Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Fleischgerichten, Pasta und asiatischer Küche.

Grape: 100% Grüner Veltliner
Climate & Soil: The single vineyard "Höhlgraben" fascinates with a mixture of weathered gravel and stone soils, as well as a thick layer of loess. It is a dust sediment and has the capacity to store warmth and water, their nutrient content and their fine grains. This gives the vines enough strength to develop the full Veltliner aroma.
Harvest Time: 11th October 2025
Sugar Gradation: 18° KMW
Maturation: Harvested by hand, pressed after 12 hours, fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank and ripening at least eight months on the full yeast
Drinking Potential & Notes: 4 – 10 years
Vibrant fruit notes, more powerful body, full extract, lively acidity, creamy, great finale.
Food Pairing: Serve chilled (9-10°C), goes well with any meat dishes, pasta and Asian food.



AT-BIO-402
Österreich
Landwirtschaft

Alkohol / Alcohol: 12% vol.
Säure / Acidity: 5,0 g/l
Restzucker / Sugar: 9,6 g/l