

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Grüner Veltliner Satz Viertel 2025

BIO – organic

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Bodenart & Klima: Diese Weingärten liegen auf flachem Terrain in einer Höhe von etwa 190 bis 220 Metern. Der Boden besteht aus Schwarzerde, die aus feinem Material zusammengesetzt ist. Diese bedeckt das sandige, quarzreiche und kalkhaltige Schotterbett, das einst vom heutigen Verlauf der Donau im Tal abgelagert wurde.
Lesezeitpunkt: 29. September 2025
Lesegradation: 17° KMW
Ausbau: Lese per Hand, Vergärung im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand, Reifung 5 Monate auf der Feinhefe
Trinkpotential: 2 – 4 Jahre
Notizen: Helles Grüngelb, fruchtig, nach gelben Früchten. Mineralische und saftige Noten, lebendige Säure, frisch und trinkanimierend. Ein vielseitiger Speisenbegleiter für die klassische und moderne Küche!
Speiseempfehlung: Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Fisch & Meeresfrüchten, Pastagerichten, Geflügel, Gemüsegerichte, sommerlichen Salaten.

Grape: 100% Grüner Veltliner
Climate & Soil: It lies on flat terrain at an elevation of roughly 190 to 220 metres. The soil is black earth composed of fine colluvial debris. This covers the sandy, quartz-rich and lime-rich gravel that was deposited on the floor of today's valley by the Danube.
Harvest Time: 29th September 2025
Sugar Gradation: 17° KMW
Maturation: Harvested by hand, directly pressed, fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank and ripening at least 5 months on the fine yeast
Drinking Potential & Notes: 2 – 4 years
Light green-yellow color, fruity, like yellow fruits. Mineral and juicy taste with a lively acidity, fresh and animating. A versatile food companion for the classic and modern kitchen!
Food Pairing: Serve chilled (9-10°C), goes well with white meats like chicken or turkey, grilled fish, seafood, light pasta, as well as salads and fresh vegetables.



AT-BIO-402
Österreich
Landwirtschaft

Alkohol / Alcohol: 12% vol.
Säure / Acidity: 5,9 g/l
Restzucker / Sugar: 3,2 g/l