





Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Für diesen Wein werden Trauben von Terrassen-Weingärten verwendet, so

wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

Vinifizierung/Ausbau: Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig
Säuregeschmack: Mild

Säure: 6 g Süße: Trocken Restzucker: 1 g

Bewertung: Falstaff: 91

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 11.30

Verkostnotiz

Strohgelb, in der Nase mit Aromen von grünem Apfel, weißem Pfeffer, etwas Mango und zarte Kräuternoten, am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr typisch.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519