



Grüner Veltliner Steinfeder Gneis + Löss Wachau DAC BIO 2025

Art. Nr.: 2634825

Hersteller: Domäne Wachau, Dürnstein

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Wachau

Jahrgang: 2025

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 11,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und ihren Urgesteinsböden. Sowohl Trauben von steilen Terrassen-Weingärten als auch Löss-geprägte Weingärten entlang der Donau werden für diesen Wein verwendet. Ein wichtiger Teil der

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: Frisch

Säure: 5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 10.20

Verkostnotiz

Helles Strohgelb, in der Nase grüner Apfel, Zitrus, etwas Stachelbeere und Pfeffer, am Gaumen fein und lebendig mit einer kecken Säure, leichtfüßig und elegant.