

## Grüner Veltliner 2025

Art. Nr.: 3514125

**Hersteller:** Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2025

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2028

**Bodentyp:** Sandig-schottrige Lehmböden in Südostexposition mit eingeschlossenen Lößschichten, nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, 15-45 Jahre alte Reblagen, Weinbaugebiet Carnuntum

**Vinifizierung/Ausbau:** ERNTE: Von Hand in 2 Selektionsschritten im September 2025  
TRAUBENERTRAG/ha: Ca. 6000 Flaschen entsprechen etwa 45 hl/ha  
VERARBEITUNG: Ganztraubenpressung, kontrollierte Vergärung mit natürlichen Hefen in Edelstahlbehältern bei 20°C  
AUSBAU: Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung im Dezember 2025

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6,4 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,3 g

### Speiseempfehlung:

**Geflügel:** Gebacken

**Schwein:** Gekocht/Gedämpft

**Gemüse/ Pasta:** Vegetarisch

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 9.40**

### Verkostnotiz

In der Nase und am Gaumen feinwürzig, Kamillenanklänge, gelbfruchtige Noten, pfeffrig-würziger Weißwein mit balancierter Säurestruktur