

Holzgasse® Grüner Veltliner 2021



verfügbar in
0,75l | 1,5l

LAGE & BODEN

Mit der leichten, lebendigen „Holzgasse“ beginnt im Weingut Buchegger traditionell das Weinjahr. Für diesen geradlinigen Veltliner werden gesunde Trauben aus den Gedersdorfer Weingärten, genau genommen aus umliegenden Weingärten der berühmten Kellergasse „Holzgasse“, vinifiziert.

Der Veltliner Holzgasse® hat bei unseren Kunden einen fast legendären Ruf. Es ist zwar „nur“ unser Einstiegsveltliner, aber schon hier achten wir darauf, dass es sich um einen aussagekräftigen, sortentypischen Wein handelt, bei dem man die Jahrgangstypizität erkennen kann.

KOSTNOTIZ

Die Nase zeigt sich grasig frühlingshaft, mit Anklängen an frische Kräuter und Pfefferschoten. Am Gaumen ausgesprochen erfrischend, mit einem Hauch von saftigem grünem Apfel. Gute Säurestruktur, leicht und sehr trinkanimieren. Mit einem Wort: kein einfaches „Weinderl“, sondern ein echter Buchegger-Wein.

HERKUNFT

| | |
|----------|------------------|
| Gebiet | Kremstal |
| Herkunft | Niederösterreich |
| Boden | Löss |

ANALYSE

| | |
|------------|-----------|
| Alkohol | 12,5 %vol |
| Säure | 5,7 g/l |
| Restzucker | 1,9 g/l |

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
Vergärung im Stahltank bei 18 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Ende Jänner im Stahltank

TRINKREIFE

2022 - 2025

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48
Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56
weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at