

Ried Geppling Grüner Veltliner 2024



verfügbar in
0,75l

LAGE & BODEN

Die Kamptaler Riede Geppling liegt auf einer mächtigen Lössschicht und ist die letzte Weinterrasse unter dem Gobelsberger Plateau. Die Weingärten schauen nach Südosten, liegen also morgens früh in der Sonne und abends früh im Schatten, was für Weißweine ideal ist. Die Rebstöcke tragen gut 50 Jahre auf dem Buckel – alte, knorrige Stöcke, die sehr vital und gesund sind und jeden Jahrgang zur Lese kerngesundes Traubenmaterial liefern.

KOSTNOTIZ

Klassischer Grüner Veltliner DAC, gelbfruchtig und zart nussig. Feine Frucht nach gelbem Apfel. Elegant und würzig mit einer reifen Säure, feine Balance, Zitrusnuancen und zarte Fruchtsüße im Abgang, sehr animierend. Ein toller Speisenbegleiter mit mittelkräftiger Statur und einem ausgewogenen Frucht-Säurespiel, der früh antrinkbar, aber auch mindestens fünf Jahre haltbar ist.

HERKUNFT

Gebiet	Kamptal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Konglomeratverwitterung

ANALYSE

Alkohol	12,5 %vol
Säure	4,8 g/l
Restzucker	1,4 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
Vergärung im Stahltank bei 19 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Ende Februar im Stahltank

TRINKREIFE

2025 - 2030

Vorspannhof Dross

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