

Nussbaum
Grüner Veltliner
2025



LAGE & BODEN

Die Trauben für diesen klassischen, unkomplizierten Grünen Veltliner der pfeffrigen Art stammen aus Weingärten rund um Stratzing, größtenteils von der Riede Stratzinger Satzen, die auf ca. 320 m Seehöhe liegt, nach Südosten ausgerichtet ist und von Löss- und Schotterböden mit hohem Kalkanteil bedeckt ist.

„In Nussbamerl“ hieß früher eine Riede in Stratzing, die von drei großen Walnussbäumen geprägt war. Als es vor Jahrzehnten galt, einen Namen für unseren Einstiegs-Veltliner zu finden, erinnerten wir uns an den alten Riedennamen.

KOSTNOTIZ

Fruchtbetonter Veltliner, sehr frisch und trinkfreudig, traubige Nase, Anklänge von grünem Apfel, ein Hauch von Kräutern und frischem Heu. Am Gaumen angenehme Würze, leichter Körper, aber schön saftig, ausgesprochen frisch und würzig im Finish. Ein idealer Aperitif, der gut zu leichten Vorspeisen und Salaten passt.

verfügbar in
0,75l

HERKUNFT

Gebiet Kremstal
Herkunft Niederösterreich
Boden Löss mit hohem Kalkanteil

ANALYSE

Alkohol 12,0 %vol
Säure 5,7 g/l
Restzucker 1,5 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
Vergärung im Stahltank bei 18 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Anfang Dezember 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