

Nussbaum Grüner Veltliner 2025



verfügbar in
0,75l

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.

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

