

Ried Vordernberg 1^{GF}

Grüner Veltliner

2024



verfügbar in
0,75 l und größere Flaschen

LAGE & BODEN

Die Lage liegt im östlichen Kremstal und schon Richtung Kamptal. Früher hat die Riede „Ungut“ geheißen, weil sie einen steinigen Boden hat, welcher schwer zu bearbeiten ist. Für Gedersdorfer Lagen ist das ein untypisch karger Boden, weil in dieser Gegend meist Lössböden zu finden sind. Kalkiges Konglomerat bildet der Untergrund, darauf liegt eine sehr fruchtbare Lössauflage.

KOSTNOTIZ

Noten von frischem gelbem Kernobst, unterlegt mit Wiesenkräutern, tabakige Würze, ein Hauch von Orangenzesten und Blütenhonig. Straff, weiße Apfelfrucht, frischer Säurebogen, zitroniger Touch, mineralisch-salzig. Ein eleganter und finessenreicher Grüner Veltliner mit gutem Reifepotential.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Lage	Ried Gedersdorfer Vordernberg
Boden	Konglomeratverwitterung mit Lössauflage

ANALYSE

Alkohol	13,5 %vol
Säure	5,2 g/l
Restzucker	0,8 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
12 Stunden Maischestandzeit
im großen Holzfass vergoren
18 Monate Lagerung auf der Feinhefe

TRINKREIFE

2026 - 2047



Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr

A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56

weingut@vorspannhof.at

www.vorspannhof.at