

ALTE POINT

GRÜNER VELTLINER

2025

Typisch Wachau. Ein Grüner Veltliner von den Urgesteinsböden der Ried Alte Point. Das hat einfach Klasse, Schmelz und Würze. Nie laut, dafür mit feinen Zwischentönen.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus unseren Weingärten der Riede Alte Point. Diese Lage befindet sich im Osten der Wachau am Rande von Mautern. Das warme Klima in dieser Kessellage fördert die Reifeentwicklung der Trauben positiv. Die Mineralik bekommt dieser Veltiner von dem Verwitterungsgestein, das sich durch den ganzen Boden zieht. Im Untergrund befindet sich warmer Schotter des alten Donauflusslaufes.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv handverlesen, schonend gerebelt und direkt abgepresst, um die fruchtige Frische und eine feine Würze zu bewahren. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert im Stahltank. Nach einer kurzen Reifezeit auf der Feinhefe wird der Wein abgezogen, filtriert und bis zur Abfüllung weiterhin im Stahltank gelagert, um seine Klarheit, Fruchtigkeit und Eleganz zu erhalten.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strahlendes Grüngelb mit klarer, lebendiger Farbe. In der Nase zeigt sich eine feine, zarte Blütenaromatik. Am Gaumen ist der Wein elegant und fein strukturiert, saftig mit angenehmem Trinkfluss. Der Abgang erinnert dezent an grünen Apfel und wird von einer typischen, dezenten Würze des Veltliners begleitet. Ein aromatischer und ausdrucksstarker Wein mit klassischer Finesse.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Wein passt zu Wiener Schnitzel, Schweinsbraten, kalten Platten mit Schinken- und Fleischspezialitäten, gegrilltem Gemüse, vegetarischen Tapas oder frischen Salaten. Auch solo genossen entfaltet er seine Frische und Eleganz wunderbar.



Qualitätsstufe	Wachau DAC
Herkunft	Ried Alte Point Mautern
Rebsorte	Grüner Veltliner
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	2,0 g/l - trocken
Säure	5,7 g/l
Reifepotential	2-3 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

