

RIED SÜSSENBERG

GRÜNER VELTLINER

2025

Frucht, Würze, Tiefgang. Dieser Grüner Veltliner aus der Wachauer Ried Süßenberg hält all das in Balance. Da ist Kraft und da ist Mineralität. Eine Kombi, die auch bestens reifen kann.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus unserer Riede Süßenberg. Süßenberg ist unsere am ältesten erwähnte Lage, sie wurde bereits 893 AD mit Reben bepflanzt. Der Süßenberg befindet sich in der östlichen Wachau. Hier öffnet das Tal schon etwas und so bekommen die Rebstöcke den ganzen Tag über viel Sonnenschein. Gemeinsam mit dem von Verwitterungsgestein geprägten Boden bringt diese Lage die besten Eigenschaften für eine kräftige Reserve mit.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv handverlesen und schonend zu einem feinen Most verarbeitet. Die Vergärung erfolgte kontrolliert imahltank. Nach der Gärung reifte der Wein einige Zeit auf der Feinhefe, bevor er im Juli des Folgejahres abgefüllt wurde. b September nach der Ernte ist er bereit, seine Fülle und Eleganz im Glas zu entfalten.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kräftiges Grüngelb mit floralen Noten und einem Hauch Grapefruit in der Nase. Am Gaumen elegant, ausgewogen und cremig, mit feiner Aromatik exotischer Früchte, angenehmer Extraktsüße und mineralischem Nachhall. Das warme Kleinklima des Süßenbergs verleiht reife Frucht, das dominierende Urgestein sorgt für die charakteristische mineralische Würze.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Wein passt zu einer Vielzahl an Speisen – von kräftigen Soßengerichten über würzige Pasta bis zu gegrilltem Gemüse oder leichten Käseplatten. Auch solo genossen entfaltet er seine Fülle, Cremigkeit und Eleganz am besten. Vor dem Genießen empfiehlt sich leichtes Karaffieren und das Servieren in einem großen Glas, so kann der Wein sein volles Aromenspektrum zeigen.



Qualitätsstufe	Wachau DAC
Herkunft	Ried Süßenberg Mautern
Rebsorte	Grüner Veltliner
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	4,3 g/l - trocken
Säure	6,1 g/l
Reifepotential	mind. 10 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

