



Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Urgestein- und Lössboden
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 6,2 ‰
RZ: 1,2 g/l
Reifepotential: 2029

Grüner Veltliner 2024 Terrassen

Geprägt vom besonderen Klima des Donauraumes, mit seinen ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, wurzeln die Reben für den Grünen Veltliner Terrassen in vielfältigen Bodentypen von Gneis bis Löss. Gelb mit Grünreflexen, frisches Apfelaroma mit zarten Zitrusnoten im Duft, angenehme pfeffrige Würze mit anregender Frucht im Geschmack.

Werden des Weines

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und nach einer kurzen Maischestandzeit mit geringem Druck gepresst. Ohne Einsatz von Pumpen konnte der geklärte Most in den 700-Jahre alten Naturkeller fließen, wo er in Edelstahltanks langsam vergoren wurde. Damit wurden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend wurde der Wein noch einige Zeit auf der Feinhefe gelagert, was die Vielschichtigkeit nochmals hervorgehoben hat.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weingärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie, von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp, auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahme- weingut des Jahres 2025.

Genussempfehlung

Ein vielseitiger Speisenbegleiter! Passt sehr gut zu Vorspeisen, Geflügel, herzhaften Salaten und hellem Fleisch, ob gegrillt, gebraten oder gebacken. Begleitet auch sehr gut Gemüsegerichte und Eintöpfe und ist als typisch österreichischer Grüner Veltliner auch ein großartiger kulinarischer Begleiter zum Wiener Schnitzel.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

