

GRÜNER VELTLINER NUSSDORF TRAISENTAL DAC 2024



HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC - Ortswein
ANALYSE	Alkohol: 12,5 %vol Säure: 4,8 g/L Restzucker: 3,3 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2025-2033
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565070018
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565670010
LAGE	Dieser Ortswein kommt aus unseren guten Nußdorf ob der Traisener Lagen am Westufer der Traisen. Das kalkhaltige Konglomeratgestein und die zum Teil mächtigen Lössanwehungen bringen ihm Mineralität, Würze und eine feine Frucht.
VINIFIKATION	Lese von Hand in den besten Nußdorfer Lagen am 30.9.2024. Gerebelt, gequetscht, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 2-3 Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, 3 Monate auf der Feinhefe, Lagerung im Stahltank. Abfüllung im Februar 2024.
KOSTNOTIZ	Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Orangenzesten unterlegte gelbe Apfelfrucht, etwas Mango und Blütenhonig klingen an. Mittlerer Körper, weißer Apfel, feine Fruchtsüße, integrierte Säurestruktur, mineralischer Abgang, bereits gut entwickelt. - Peter Moser, Falstaff
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 8-12°C
SPEISENEMPFEHLUNG	Präsent, gut einsetzbarer Speisenbegleiter Passt zu: Aufläufen mit Gemüse, hellem Geflügel, kalten Gerichten mit eingelegtem Gemüse oder Räucherfisch
AUSZEICHNUNGEN	92 Falstaff Punkte