



Grüner Veltliner

Äußere Bergen WV

DAC Reserve 1.

ÖTW 2024

Die Äußere Bergen liegen etwa 280 m über dem Meeresspiegel auf einem Plateau, das leicht nach Osten abfällt. Der Boden besteht hauptsächlich aus Schwemmland wie Ton und Schluff sowie Sand. Im Westen wird der Weinberg vom Hüttberg abgeschirmt und ist somit vor den kühlen Westwinden geschützt. Der Grüner Veltliner liebt solche Bedingungen. Wir haben sehr seltene alte Veltliner-Reben für die Vermehrung und anschließende Auspflanzung ausgewählt. So erzielen wir Jahr für Jahr äußerst komplexe Weine.

- › Äußerst feiner Duft nach exotischen Früchten, dichte Fülle an weichen, würzigen Aromen und großzügigem Körper, reife Birnen, ausgeprägte mineralische Töne und ein Hauch von Tabak am Gaumen, dezente Holznote, äußerst komplex und nachhaltig, dennoch sehr dicht und raffiniert, braucht viel Luft, dann ein packender, scheinbar endloser würziger Abgang.
- › Vielseitig einsetzbar als kulinarischer Begleiter. Harmoniert mit Spargel und Kalbfleisch ebenso gut wie mit leichtem Geflügel, gefüllten Paprikaschoten und als Dessert mit Emmentaler Käse.

100% Grüner Veltliner, österreichischer Qualitätswein, trocken
Handlese Mitte Oktober, 18 Stunden Maischestandzeit
21° KMW (Klosterneuburger Mostwert), ausgebaut in großen Holzfässern, Schraubverschluss
Alkohol: 13,5 % vol.
Säure: 6,1 g/l
Restzucker: 2 g/l
Falstaff Weinguide: 94 Punkte