

# Grüner Veltliner classic 2024

classic · Qualitätswein

TROCKEN · WEISS

Ried Hutweide

„Süffig, angenehm prickelnd & leicht pfeffrig.“

## TECHNISCHE WERTE

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| Alkohol    | 12,8 % vol                |
| Restzucker | 4,1 g/l (trocken)         |
| Säure      | 6,3 g/l                   |
| KMW        | 19,5 °KMW                 |
| Lese       | 30.08.2024                |
| Brennwert  | 315 kJ / 75 kcal / 100 ml |
| Prüfnummer | N 14737/25                |

## VERFÜGBAR IN

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| 0,75 Liter  | EAN 9120082712491 |
| 0,375 Liter | EAN 9120082712507 |



## AUSZEICHNUNGEN

- ★ Weißwein Guide Austria 2025 92 Pkt.
- 🏆 Gold NÖ 2026

## WEINBEREITUNG · LINIE CLASSIC

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C — kühl genug, um sie vier bis zwölf Stunden stehen zu lassen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheefe, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Der Wein bleibt bis etwa Dezember auf der Vollhefe, wird dann abgezogen und geschönt und liegt bis März auf der Feinhefe. Gefüllt wird Ende März, Anfang April. Ohne biologischen Säureabbau — die Apfelsäure bleibt und mit ihr die Frische.