



J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Urgestein- und Lössboden
Alk: 12 %Vol.
Sre: 6,7 ‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotential: 2030

Grüner Veltliner 2025 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. 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 2025

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2025. Der Austrieb ließ etwas auf sich warten, doch die Blüte begann bereits Anfang Juni. Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt in einem warmen, aber nicht extremen Sommer ließen Reben und Trauben prächtig gedeihen. Das Wetter zum Lese-start Ende August hätte kaum schöner sein können: sonnige Tage und kühle Nächte. So schmeckten auch die Trauben – voller Lebendigkeit, Frische, mit reifer Säurestruktur und feinsten Aromen. Mitte September brachte kurzer Regen Abkühlung und Wind mit sich, verlangsamte aber die selektive Handlese, da wir Botrytis konsequent aussortierten. Nach sechs Wochen voller Konzentration, Emotionen und unglaublichem Teamgeist kehrte schließlich wieder Ruhe in den Weingärten ein. Die jungen Weine präsentierten sich bereits kurz nach der Lese voller Eleganz, Präzision und Vibration und wir freuen uns über einen großartigen Jahrgang 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