waldschütz
seit 1849

GEBIET
WAGRAM DAC
GRÜNER VELTLINER

Jahrgang	2023
Alkohol	12,5
Gebiet	Wagram
Bodenstruktur	Lehm-Löss
Auspflanzungsjahr	2011, 1990
Trinktemperatur	10 °C
Lagerpotential	bis 2024
Gebinde	0,75l

Speiseempfehlung
Fischsuppe, Thaisalate, asiatische Küche, leicht gegrilltes Fleisch, fruchtige Desserts

Bodenprofil
Grüner Veltliner Wagram wächst ausschließlich in der Lage Diebstein. Die Riede Diebstein liegt nahe der Scheibe in Richtung Gösing. Der Diebstein Grüner Veltliner bildet seinen unverkennbar leichten, fruchtigen Charakter durch die einzigartige Beschaffenheit dieser Lage. Angenehm volle und satte Lehm-Lössprofile in einer perfekten Kombination mit optimalen Niederschlägen und genug Sonnenstunden ermöglichen erst durch die kalten Winde der Nacht, welche vom höher gelegenen Gösing herab wehen, einen derart unverkennbar leichten, fruchtigen und vor allem harmonischen Veltliner.

Weinbeschreibung
Der Grüne Veltliner Wagram präsentiert sich schon durch seinen strahlenden, grün-gelb glänzenden Anblick außerordentlich animierend. Nach dem Schwenken des Glases steigt einem sofort das pikante Veltliner-Pfefferl in die Nase, das manche auch an grüne Paprika erinnert. Im Geschmack präsentiert sich dieser Wein als harmonischer, fruchtbetonter leichter Veltliner. Mit einer perfekt eingebundenen Säure und unverkennbaren Veltliner Aromen trifft dieser Wein den Geschmack für alle Anlässe. Sogar einige Zeit nach dem Schlucken wird man an den Genuss erinnert.

WALDSCHUETZ.AT WEINHOF WALDSCHÜTZ, 3474 Sachsendorf 17, Österreich / Austria