



Grüner Veltliner Heideboden 2025

Der Grüne Veltliner ist ohne Zweifel die bekannteste österreichische Rebsorte. Schon seit vielen Jahrzehnten weit verbreitet, entlocken ihr fachkundige Winzer heute Qualitäten die sich ohne weiteres mit den besten Weißweinen der Welt messen können. Grüne Veltliner vom Neusiedlersee sind für gewöhnlich sehr duftig und fruchtig, mit elegantem Bouquet und vollem, aber nicht zu kräftigem Körper. Je nach Jahrgang dominieren grazile Fruchtigkeit oder intensivere Aromanoten, immer jedoch sind die Weine sehr harmonisch, mit angenehmer Säure.

Kostnotizen

Unser Grüner Veltliner Heideboden glänzt in hellem Gelb. In der Nase zeigt sich herrlicher Duft nach grünem Apfel mit feiner, leicht pfeffriger Würze. Am Gaumen ist er knackig mit elegantem Eindruck. Der Grüne Veltliner überzeugt mit seiner Harmonie und seiner erfrischenden Säurestruktur.

Speiseempfehlung

Passt gut zu kalten Platten und traditioneller österreichischer Küche. Auch ideal zu Antipasti, Gemüse oder Sushi.

Lagerpotential

Am besten innerhalb von vier bis fünf Jahren nach der Ernte genießen.

Details

Trinktemperatur: 12° C, Alkoholgehalt: 12 %vol, Zuckergehalt: 1 g/L, Säuregehalt: 5.1 g/L, Energie je 100 mL: 280 kJ / 67 kcal



AT-BIO-402

vegan



Grün und lebhaft wie der Laubfrosch.

Laubfrösche findet man häufig in den Weingärten wo sie regelmäßig auf die Rebstöcke klettern um sich zwischen den schattigen Blättern zu verstecken. Da kann es schon mal vorkommen, dass einem bei der Laubarbeit plötzlich ein Frosch entgegen springt. Ein unvergessliches Erlebnis für schreckhafte Personen, aber dafür recht unterhaltsam für alle Umstehenden. Aber keine Sorge, Laubfrösche sind ziemlich klein und haben daher mindestens genausoviel Angst vor den menschlichen Störenfrieden.