



# Grüner Veltliner Steinwerk 2023

Art. Nr.: 2856723

**Hersteller:** Domäne Wachau, Dürnstein

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Wachau

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2029

**Bodentyp:** Für diesen Wein werden Trauben von Terrassenweingärten aus dem Spitzer Graben verwendet. Das kühle Klima, beeinflusst durch Strömungen aus dem Waldviertel, prägt den Weinstil des westlichsten Teils der Wachau besonders. Die Trauben sind vorwiegend auf kar

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach ausgedehnter Maischestandzeit wurde der Most im Marmor- und Granitfass spontan und mit einem kleinen Teil ganzer Beeren vergoren. Nach einer Lagerung von 12 Monaten auf der Feinhefe wurde der Wein unfiltriert und ohne Schöpfung mit einer kleinen Schwefelgabe abgefüllt.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6,4 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

## Bewertung:

**Vinaria Sterne - 5 Sterne:** 3

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 19.20**

## Verkostnotiz

In der Nase offen und zugänglich, markante Würze mit Aromen von Thymian, Estragon, Fenchel und Salzmandeln, am Gaumen nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish.