



GRÜNER VELTLINER NUSSDORF TRAISENTAL DAC 2025

HERKUNFT	Traisental
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	DAC, Ortswein, Bio
ANALYSE	Alkohol: 12,5 %vol Säure: 5,5 g/L Restzucker: 3,0 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2034
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565070018
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565670010

LAGE & BODEN	Dieser Ortswein kommt aus unseren guten Nußdorf ob der Traisener Lagen am Westufer der Traisen. Das kalkhaltige Konglomeratgestein und die zum Teil mächtigen Lössanwehungen bringen ihm Mineralität, Würze und eine feine Frucht.
VINIFIKATION	Selektive Lese von Hand in den besten Nußdorfer Lagen am Mitte Oktober 2025. Gerebelt, gequetscht, in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, 2-3 Wochen temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, 5 Monate auf der Feinhefe, Lagerung im Stahltank. Abfüllung im März 2026.
KOSTNOTIZ	Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach Honigmelone und reifem gelbem Apfel, ein Hauch von Wiesenkräutern, tabakige Würze. Komplex, saftig, feine Extraktsüße, gelber Apfel, mineralischer Abgang, bleibt gut haften, ein frischer Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 8-12°C
SPEISENEMPFEHLUNG	Präsender, gut einsetzbarer Speisenbegleiter Passt zu: Aufläufen mit Gemüse, hellem Geflügel, kalten Gerichten mit eingelegtem Gemüse oder Räucherfisch
AUSZEICHNUNGEN	92 Falstaff Punkte