



GRÜNER VELTLINER FLOW 2025

HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Grüner Veltliner
KATEGORIE	Bio-Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 11,5 %vol Säure: 6,2 g/L Restzucker: 1,5 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-Ende 2027
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565056265
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565656267

LAGE & BODEN	Dieser Grüner Veltliner flow kommt aus kühlen und frischen Veltliner-Weingärten und wächst auf kalkhaltigem Konglomeratgestein und Loess. Flow steht für Leichtigkeit und Trinkfluss. Ein Wein, der „einfach läuft“, also angenehm, unkompliziert und gut zu trinken ist. Seine Devise lautet: entspannt und positiv den Moment genießen.
VINIFIZIERUNG	Selektive Lese im Oktober 2025, gerebelt, gequetscht, dann in der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, durchschnittlich 14 Tage temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, Abfüllung im März 2026.
KOSTNOTIZ	Helles Gelb. Fruchtig animierend nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, leicht und trocken, kühl und frisch im Duft, leichtfüßig, gute Balance, mit animierend, fein pikantem Nachhall. Perfekt für die Terrasse und den Sommer!
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 6-8°C Als Einstiegswein, Aperitif oder als Sommerwein auf der Terrasse oder im Park.
SPEISENEMPFEHLUNG	Mit seiner Zitrusfrische perfekt zu leichten Vorspeisen mit Fisch oder Gemüse, aber auch zu Sushi und Sashimi.

