

GRÜNER VELTLINER STEINWERK 2023

Spontan vergoren, gereift im Marmor und Granit, unfiltriert gefüllt. Nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish.

HERKUNFT & TERROIR

Für diesen Wein werden Trauben von extrem steilen und hoch gelegenen Terrassenweingärten entlang der Donau verwendet. Das kühle Klima, beeinflusst durch Strömungen aus dem Waldviertel, prägt den Weinstil der Wachau besonders. Die Trauben sind vorwiegend auf kargen, steinigen Böden mit Gneis als Muttergestein gewachsen.

JAHRGANG 2023

Einem sehr milden und trockenen Winter folgte ein kühler Frühling, der die Böden mit viel Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Mehrere Hagelschläge waren Wermutstropfen in einem bis in den Herbst sehr guten Jahresverlauf. Hohe Septembertemperaturen und die damit einhergehend Reifeentwicklung wurden durch kühle Oktobernächte kompensiert, sodass wir am Ende ausgewogene Trauben lesen konnten. Das Resultat sind balancierte und harmonische Weine, mit stoffiger Textur sowie vielschichtigen und saftigen Aromen.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und 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 Schönung mit einer kleinen Schwefelgabe abgefüllt.

STIL & CHARAKTER

In der Nase offen und zugänglich, markante Würze mit Aromen von Thymian, Estragon, Fenchel und Salzmandeln, auch eine saftige Frucht nach Quitte und Nashi-Birne; am Gaumen nasser Stein und kreidig, kompakt und fokussiert, mit langem Finish. Nicht zu kalt serviert ist dieser Grüner Veltliner ein vielseitiger Speisen-Begleiter. Er harmonisiert perfekt mit österreichischen Gerichten wie einem würzigen Rinder-Carpaccio, zu gebackenen Steinpilzen oder zur gefüllten Kalbsbrust. Aber auch die mediterrane Küche wie Ossobuco, Souvlaki oder Cevapcici unterstützt dieser Grüner Veltliner ausgezeichnet. Er passt aber auch ideal zu einem würzigen Thai-Curry mit Kokosmilch oder gebratenem Rindfleisch mit Szechuan Pfeffer. Grüner Veltliner Steinwerk zeigt sich schon in der Jugend sehr zugänglich, hat aber auch Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

2024: WINZER DES JAHRES | FALSTAFF

2023: 93-95 Punkte (3*) | VINARIA

2022: 92 Punkte | FALSTAFF 93-95 Punkte (3*) | VINARIA

2021: 93-95 Punkte (3*) | VINARIA 93-95 Punkte | FALSTAFF 92 Punkte | PARKER

2020: 92 Punkte | DECANTER 91 Punkte | WINE ENTHUSIAST
Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS



Alkohol: 12,5 % | Säure: 6,4 % | Restzucker: 1,0 g/l

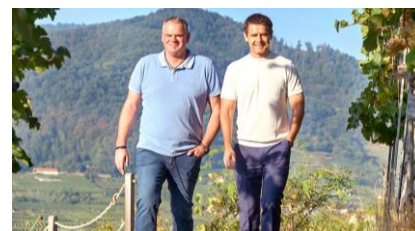
AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



KELLERSCHLÖSSEL



MARMOR- & GRANITFÄSSER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER