



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2024 GRÜNER VELTLINER TROCKEN

Rebsorte:	Grüner Veltliner
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	4,8 g/L
Fruchtsäure:	6,3 g/L

DER WEIN

Ausdünnung im Erbsenstadium und Traubenhäufung kurz vor Traubenschluss sind ein Garant für gesunde Trauben mit moderatem Ertrag.

Die Handlese wurde klassisch vinifiziert; direkte Pressung mit geringster Oxidation, 50 % wurden dann mit selektionierten Ganztrauben vergoren.

Im Wein zeigt sich würziger weißer „PFEFFERL“, mit fruchtigen exotischen Früchten wie Maracuja.

Eine filigrane harmonische Säure rundet diesen „deutschen Österreicher“ ab.

Eine spannende Rebsorte, die wunderbar in unser Sortiment passt.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE REBSORTE

Natürliche Kreuzung von Traminer × St. Georgen.