Seit 1891

Mantler

Grüner Veltliner Ried Hammer

Handcrafted

Ein Hammerwein! Komplexe Fruchtaromatik von reifen Birnen bis hin zu leichten Steinobst- und Mandarinennoten. Am Gaumen geprägt von Tiefe und Eleganz, vollmundig mit würzig, mineralischem Körper, tolle Struktur und Länge. Wagramer Parade-Veltliner.

Passt zu:	diversen Fleischgerichten & fast allen Gelegenheiten
Vinifizierung:	Reife Veltliner-Trauben – teilweise gerebelt, teilweise mit Ganztraubenpressung – werden nach 3 Stunden Maischestandzeit spontan vergoren. Langsamer Ausbau im Stahltank auf der Feinhefe. Anfang Mai in die Flasche gefüllt.
Beschreibung:	Typischer Wagramer Veltliner geprägt von Boden und Klima. Gelbfruchtig und vollmundig im Geschmack.
Auszeichnung:	Bei der diesjährigen a la Carte Verkostung in der Ausgabe Frühjahr 01/2026 unter der Kategorie „Gehaltvolle Grüner Veltliner“ - Grand-Cru-Verkostung, wurde der Wein mit 92 Punkten bewertet. Bei der heurigen Falstaff - Verkostung WAGRAM CUP 2026 in der Ausgabe Nr. 1 wurde die Sorte Grüner Veltliner Ried Hammer mit 90 Punkten prämiert.

Jahrgang	2025	**Säure**	5,4 g/l
Sorte	Grüner Veltliner	**Restzucker**	4,4 g/l
Riede	Hammer, Steinagrund	**Erntezeitpunkt**	14. Oktober 2025
Herkunft	Wagram	**Erhältliche Größen**	0,75 l
Bodenart	100 % Löss	**Lagerfähigkeit**	3–5 Jahre
Alkohol	13,5 %vol	**Trinktemperatur**	10–12 °C

Zur Nährwertdeklaration: