



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. Bei der diesjährigen Falstaff Verkostung - Veltliner Reserve Trophy 2026 wurde der Wein mit 92 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

