Seit 1891

Mantler

Grüner Veltliner Ried Steinagrund WAGRAM DAC

Handcrafted

Typischer Veltliner aus der Region Wagram. Jugendliche, schöne Fruchtaromatik von grünen Äpfeln bis hin zu leichten exotischen Aromen nach Grapefruit. Am Gaumen geprägt von frische, mineralität und guter Länge im Abgang.

Passt zu: als Picknick - Wein, zu diversen Fisch- und Wokgerichten

Vinifizierung: reife, selektionierte Trauben wurden gerebelt, schonend gepresst, anschließend teils spontan und teils mit Hefezugabe vergoren. Nach 5 monatiger Hefereife in die Flasche gefüllt.

Beschreibung: Der Jahrgang 2025 war punkto Traubenqualität sehr gut, trotz der enormen Regenmengen zu Erntebeginn. Schmackhafte, vollreife Trauben von den Veltliner - Reben, verwurzelt auf mächtigem Lössboden ergeben einen authentischen, trinkfreudigen Wein.

Jahrgang	2025	**Säure**	6,2 g/l
Sorte	Grüner Veltliner	**Restzucker**	2,0 g/l
Riede	Steinagrund	**Erntezeitpunkt**	14. Oktober 2025
Herkunft	Wagram	**Erhältliche Größen**	0,75 l
Bodenart	Löss	**Lagerfähigkeit**	mind. 2 Jahre
Alkohol	12,5 %vol		

Zur Nährwertdeklaration: