2025 Grüner Veltliner

Elevate Your Velt of Taste

Elevate Your Velt of Taste

Elevate Your Velt of Taste tager Grüner Veltliner alvorligt, men ikke sig selv alt for højtideligt. Grüner Veltliner fra Niederösterreich er den klare røde tråd, mens det legende navn og den enkle etiket giver en frisk, genkendelig identitet. Den samme ligefremme retning går igen fra årgang til årgang.

Niederösterreich

Niederösterreich omkranser Wien og er Østrigs største område for kvalitetsvin. Vinmarkerne ligger i otte underområder, blandt andet Weinviertel, Wachau, Kamptal og Carnuntum, og forskellene er markante. Langs Donau og sidefloderne mødes varme luftstrømme fra øst med køligere luft fra nord og vest. Det giver især Grüner Veltliner og Riesling gode betingelser for modenhed uden at miste friskhed. Jordbunden kan være krystallinsk grundfjeld på stejle terrasser, dyb løss eller grus, ler og kalk længere mod øst og syd. Grüner Veltliner er områdets vigtigste drue, men Niederösterreich rummer også en vigtig produktion af rødvin og lokale specialiteter. Navnet på etiketten dækker derfor et stort og sammensat vinland, ikke én bestemt stil.

Vinen

En frisk og frugtig hvidvin med middel fylde og en blød, ligefrem balance. Syren er moderat, og vinen virker ren og levende uden at blive skarp. Stilen er mere rund end de helt ranke udgaver af druen, men afslutningen holder sig frisk og moderat tør. Det er en ukompliceret vin med rolig midte, klar drikbarhed og et udtryk, der lægger vægt på balance frem for tyngde.

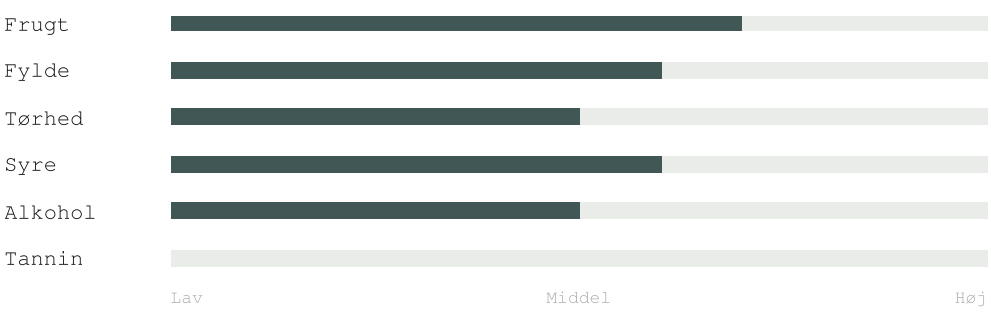


Primære aromaer: Æbler, citrus, hvid peber, pære, fersken, lime, grapefrugt og let mineralsk kant.

Madforslag: Prøv til grillet hvid fisk.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2025

Hvidvin

Grüner Veltliner

Niederösterreich
Østrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk