

# Grüner Veltliner 2011

## Heideboden

Der Grüne Veltliner ist ohne Zweifel die bekannteste österreichische Rebsorte. Während sie früher nicht unbedingt den besten Ruf genoss, wissen fachkundige Winzer heute wie man ihr Qualitäten entlockt, die sich ohne weiteres mit den besten Weißweinen der Welt messen können. Grüne Veltliner vom Neusiedlersee sind für gewöhnlich sehr duftig und fruchtig, mit elegantem Bouquet und vollem aber nicht zu kräftigem Körper. Je nach Jahrgang dominieren grazile Fruchtigkeit oder intensivere Aromanoten, immer jedoch sind die Weine angenehm trinkbar, mit angenehmer Säure.

**Kostnotiz:** Unser Grüner Veltliner 2011 gefällt mit feinem Bouquet, angenehm pfeffriger Note und Anklängen von grünem Apfel. Am Gaumen zeigt er sich leicht und würzig, mit weichem Abgang. Der Wein bietet sich an als Begleiter zum kalten Buffet und natürlich zur typisch österreichischen Hausmannskost. Aber auch ohne Essen macht dieser Veltliner eine gute Figur als idealer Sommerwein.

**Trinkempfehlung:** Am besten innerhalb von zwei Jahren nach der Ernte genießen. Serviertemperatur 6-8° C.

**Alkohol:** 12,5 %vol **Restzucker:** 1,0 g/L **Säure:** 6,0 g/L

Aus biologischem Anbau AT-BIO-402



Grün und lebhaft wie der Laubfrosch

Laubfrösche findet man häufig in den Weingärten wo sie regelmäßig auf die Rebstöcke klettern um sich zwischen den schattigen Blättern zu verstecken. Da kann es schon mal vorkommen, dass einem bei der Laubarbeit plötzlich ein Frosch entgegen springt. Ein unvergessliches Erlebnis für schreckhafte Personen, aber dafür recht unterhaltsam für alle Umstehenden. Aber keine Sorge, Laubfrösche sind ziemlich klein und haben daher mindestens genau so viel Angst vor den menschlichen Störenfriedern.