



Grüner Veltliner, Ried Hermannschachern 1ÖTW 2024

Feiner Grüner Veltliner-Duft nach weissem Pfeffer, reifen Äpfeln und Tropenfrucht. Am Gaumen mineralisch-salzig, saftige Apfel-Frucht und ein kräftiger, gut strukturierter Körper, der sich vollmundig und fordernd zeigt.

Produzent	Weingut Ebner-Ebenauer
Kategorie	Weisswein
Land	Österreich
Region	Weinviertel
Klassifizierung	DAC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Grüner Veltliner
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	323516
Passt zu	gut bürgerlicher Küche, Fisch, Apéro
Bewertungen	A la Carte 93/100



Vinifikation

Bei diesem Wein soll die Mineralität im Vordergrund stehen. Nach 6-monatigem Feinhefefekontakt filtriert und bis Ende Mai im Stahltank gelagert.

Terroir

Auf den steilen Südhängen der Ried Hermannschachern begann vor rund 800 Jahren die Geschichte des Poysdorfer Weinbaus, die warmen extrem kalkhaltigen Lössböden sind die Basis für den authentisch weiss-pfeffrigen, salzig-feinmineralischen Grünen Veltliner.

Geschichte





Das Weingut Ebner-Ebenauer befindet sich im südländischen Weinviertel. Von aussen ahnt man nicht, was sich hinter dem Tor zur Hauptstrasse in Poysdorf wirklich verbirgt. Doch kaum hat man den Innenhof des Weinguts betreten, findet man sich in einer anderen Welt wieder. Toskanisch möchte man das Gebäude und die Atmosphäre nennen. Und das kommt nicht von ungefähr, haben doch die Grosseltern von Manfred Ebner-Ebenauer in Frankreich und Italien studiert. Nachdem das ursprüngliche Weingut 1945 grossteils abgebrannt war, bauten sie es wieder auf - stark beeinflusst von ihrer Liebe zu mediterranen Regionen. Verwinkelt, naturbelassen - ja, fast märchenhaft wirkt das Gebäude. Marion und Manfred Ebner-Ebenauer führen das Weingut in 14. Generation. Für sie ist das Weingut in Poysdorf eine Krafftase. Hier fühlen sich Mensch und Wein wohl.

