Grüner Veltliner 2025

Im Glas zeigt sich der Grüne Veltliner in brillantem Weissgold mit grünen Reflexen. In der Nase verführt er uns mit würzig frischen Steinfruchtaromen und einer feinen Mineralität. Am Gaumen haben wir eine tiefe Aromatik von gelben Äpfeln mit Zitrusduft und einer erfrischenden Säure. Der ideale Sommerwein mit seinem relativ tiefen Alkoholgehalt.

Produzent	Zantho
Kategorie	Weisswein
Land	Österreich
Region	Burgenland
Klassifizierung	QW
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	25 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Grüner Veltliner
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323898
Passt zu	Fisch, leichten Speisen, mildem Käse, Meeresfrüchten, Geflügel, Kalbfleisch, Apéro, Gemüse, Rind



Vinifikation

Die Gärung erfolgt im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 1820 °C. Danach reift der Wein während weiteren vier Monaten im Stahltank auf der Feinhefe.

Terroir

Die Trauben wachsen auf mittelschweren, tiefgründigen Lössböden. Hinzu kommen Schotter-Elemente, die dem Grünen Veltliner eine gewisse Mineralität verleihen. Ideale Bedingungen für die Produktion von regionaltypischen Weissweinen.

Geschichte

Die Weine von ZANTHO entstehen in Zusammenarbeit von Josef Umathum und Wolfgang Peck in der Domaine Andau. Josef Umathum ist Garant für die hohe Qualität der produzierten Trauben und ist für das Qualitätsmanagement in den Weingärten verantwortlich. Wolfgang Peck ist als Önologe des Betriebes für die Vinifikation verantwortlich. Gemeinsam werden regionaltypische Weine aus heimischen Rebsorten auf momentan knapp 80 Hektar Rebfläche produziert.