



Grüner Veltliner 2025

Nel calice il Grüner Veltliner è bianco-oro brillante con riflessi verdi. Al naso seduce con aromi speziati di frutta a nocciolo fresca e una magnifica mineralità. Al palato presenta un profondo aroma di mele gialle con sentori di agrumi e un'acidità rinfrescante. Un vino ideale per l'estate grazie alla sua gradazione alcolica relativamente bassa.

Produttore	Zantho
Categoria	Vino bianco
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Classificazione	QW
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Grüner Veltliner
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	410465
Adatto a	Manzo, Verdure, Aperitivi, Carne di vitello, Pollame, Frutti di mare, Formaggi dolci, Piatti leggeri, Pesce

Vinificazione

La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a una temperatura controllata di 18 a 20 gradi. Il vino matura poi per ulteriori 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini.

Terroir

Le uve crescono su terreni di loess medio-pesante e profondo, a cui si aggiungono elementi di ghiaia che conferiscono al Grüner Veltliner una certa mineralità: condizioni ideali per la produzione di vini bianchi regionali tipici.

Storia

I vini di ZANTHO nascono dalla collaborazione tra Josef Umathum e Wolfgang Peck al Domaine Andau. Josef Umathum è garante dell'elevata qualità delle uve prodotte ed è responsabile della gestione della qualità dei vigneti. Wolfgang Peck è responsabile della vinificazione in quanto enologo dell'azienda. Insieme producono vini autoctoni da varietà locali sui quasi 80 ettari di superficie attuali.

