

WEINGUT FORSTREITER
Grüner Veltliner
Schiefer Niederösterreich



Jahrgang: 2022
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Weingut Forstreiter**
Traubensorten: Grüner Veltliner
Alkoholgehalt: 14.00% Vol.
Auschenktemperatur: 10-12°
Bewertung: Falstaff 94

Restzuckergehalt: 1.7 g/l
Säuregehalt: 5.2 g/l

Zeigt eine wunderbar pointierte Sorten-Typizität mit Aromen von Pfirsich, Orangenzesten, etwas Quitte und Apfelmus, würzig, frisch, mit dezent floralen Tönen und den für diese Lage typischen Feuerstein Noten. Am Gaumen feingliedrig, saftig, mit eleganter Frucht und mineralisch-salzigem Touch, facettenreicher, langer Abgang.

Empfehlung

Toller Wein zum Aperitif, der jedoch auch hervorragend zu verschiedenen Vorspeisen harmoniert und ein wunderbarer Begleiter zu (Süßwasser) Fischen ist.

Produzent

Rechts der Donau, in Hollenburg, einem Stadtteil von Krems, wurde schon 400 n.Chr. Weinbau betrieben. Und auch die Familie Meinhard Forstreiter ist bereits seit 1868 dort ansässig. Doch altertümlich sind ihre Weine nicht: neueste Kellertechnik erbringen aus den Säften, die von den Hollenburger Konglomeratböden mit Lössauflage geprägt sind, blitzsaubere, fruchtige, stets zugängliche und würzig-pfeffrige Bergweine. Wie sich das für Österreich gehört, vor allem sortentypische Grüne Veltliner (70%). Flaggschiff ist der Tabor, ein landesweit geachteter Grüner Veltliner, der auch von über 100-jährigen wurzelechten Reben stammt.