



Weingut

Bisher noch weitgehend unbekannt, unserer Meinung nach aber ein tolles Winzertalent, das sich uns da im Wagram präsentierte. Gerald Waltner, ein junger ehrgeiziger Qualitätsfanatiker, keltert in Engelmannsbrunn Weine, die auch in der Fachpresse in den letzten Monaten immer wieder für positivste Überraschungen gut waren. Unverkennbar sein Stil, Frische und Authentizität im Vordergrund, bestechen die Weine Waltners nicht zuletzt mit ihrem tollen Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Lage Halterberg, bepflanzt mit Zweigelt, gibt den Weinen durch den Lössboden eine ganz besondere Finesse und Frische, die diesem fruchtigen Wein gut zu Gesicht steht. Waltner baut den Zweigelt dann auch konsequent reduktiv im Stahltank aus, um ihm die beerige Frucht und Milde der Säure zu erhalten. Das Weingut Waltner, ein Name, auf den man in Zukunft achten sollte.

Grüner Veltliner Hochrain Wagram 2018

Expertise

Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Wagram
Rebsorten:	Grüner Veltliner

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Zart gelb-grün, Mango und Stachelbeere, Apfel und leichtes "Pfefferl", spritzig frisch mit schöner Frucht

Passt gut zu

auf der Terrasse, Backhändl mit Salat

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Frisch und fruchtig, moderate Säure, dennoch spritzig und unglaublich vielseitig. Ein Grüner Veltliner, der einfach Lust auf das nächste Glas macht, ob zwischendurch oder zum Essen, immer ein guter Begleiter.