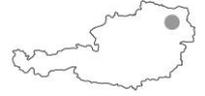


Waltner

Gerald Waltner



Österreich

Wagram



Grüner Veltliner Engelmannsbrunner Hochrain 2024 Weingut Gerald Waltner

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.

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.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	312 kJ / 75 kcal
Kohlenhydrate:	1,3 g
davon Zucker	0,3 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	QbA
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	3.00 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Wagram
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Grüner Veltliner

Vinifizierung

Reifes Traubengut Ende August gelesen, kalt vergoren und anschließender Ausbau im Edeltank.

Sensorik

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

Passt gut zu

auf der Terrasse, Backendl mit Salat

Lagerfähig

3 Jahre