Höpler

Grüner Veltliner 2024

Österreichs Nationalrebsorte ist bekannt für seine pfeffrige Note und verblüfft immer wieder durch seine Wandlungsfähigkeit.Wie kein anderer, schafft es der Grüne Veltliner in den verschiedensten Weinstilen zu brillieren. Vom unkomplizierten Schankwein, über den fruchtig-frischen Klassiker, bis hin zum reifen Lagenwein und sogar zum gehaltvollen Süßwein - der Grüne Veltliner lässt viel aus sich machen!

Grüner Veltliner (grooner velt-lee-ner) is Austria's national grape. Famous for its crispness and trademark peppery nose, it has won the hearts of sommeliers across the world for its versatility. It meets the challenges of earthy fresh asparagus and artichokes without making them taste vegetal and is especially delicious with oysters. It is a wine that whispers and can dance to many tunes.

Weinbeschreibung

FARBE
Grüngelb

NASE
Grüner Apfelnoten mit etwas Limette

GAUMEN
Reife Zitrusfrüchte

SPEISEN
Besonders gut zu Spargel, Salaten, Sushi, asiatischen Speisen und Fisch geeignet



Tasting Notes

COLOUR
Light yellow-green

NOSE
Aromas of green apple and lime

PALATE
Ripe citrus fruit

PAIRING
Great as an aperitif or paired with asparagus, oysters, sushi, salads, pasta and fish

Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0.75l
Trinktemperatur:	6-10°C (43-50°F)
Traubenernte:	Sept 2024
Abfüllung:	Jän 2025
Ausbau:	Stahltank

Analyse

Traubensorte:	Grüner Veltliner
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	3,6 g/l
Säure:	6,0 g/l
Alkohol:	13,4 %

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2024
Bottled:	Jan 2025
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Grüner Veltliner
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	3.6g/l
Acidity:	6.0 g/l
Alcohol:	13.4 %

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA
VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2021
91 Points A la Carte Weinguide 2023

A LA CARTE