Höpler

# Grüner Veltliner 2025

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 2025 |
| Abfüllung: | Dez 2025 |
| Ausbau: | Stahltank |

### Analyse

| | |
|---|---|
| Traubensorte: | Grüner Veltliner |
| Gebiet: | Burgenland |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Restzucker: | 2,2g/l |
| Säure: | 6,3 g/l |
| Alkohol: | 12,0 % |

### Technical Information

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

### Analysis

| | |
|---|---|
| Grape variety: | Grüner Veltliner |
| Appellation: | Burgenland |
| Classification: | Quality wine |
| Residual sugar: | 2.2 g/l |
| Acidity: | 6.3 g/l |
| Alcohol: | 12.0% |

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA VEGAN

## AWARDS / AUSZEICHNUNGEN