

Steinfeld Weiss 2024 Niederösterreich

Rebsorten: Cuvée aus Rivaner & Muskateller

Lage, Weingarten und Boden: Mehrere direkt nebeneinander liegende Parzellen in Oberwaltersdorf, karger Schwemmland-schotterboden mit einer Auflage aus 50-70 cm hoher sandiger Flurgerde.

Vinifikation: 100% Handlese und gemeinsame Weiterverarbeitung der verschiedenen Rebsorten. Beeren gerebelt und leicht gequetscht, ca. sechs Stunden Maischestandzeit in der Presse. Im Anschluss gekühlte Vergärung mit Reinzuchtheife bei 19 °C und Lagerung auf der Feinhefe bis Jahresende 2024.

Beschreibung: Fast weißliches helles Grüngelb. In der Nase frisch und feinfruchtig, Noten von Grapefruit, Jasmin und Kiwi. Am Gaumen wieder Grapefruit, leichte Muskat-Note. Unser Steinfeld Weiss erfrischt mit seiner spritzigen Säure und dem zitronig-mineralischen Abgang. Als Leichtgewicht ist er der perfekte Grillage-Wein.

Preisempfehlung

Dieser herrlich spritzige Wein erfrischt im Sommer und passt ideal zu Salaten und leichten Speisen wie Wassermelone und Schafskäse, ebenso zu Backhendl oder Wiener Schnitzel. Leicht, charmant und trinkig – der perfekte Sommerbegleiter.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Säure: 5,8 g/l

RZ-Gehalt: 1,0 g/l

Haltbarkeit/Lagerpotential:

Empfohlen bis Ende 2026 um die jugendliche Frische voll auszukosten.



AT-BIO-902



NACHHALTIG
AUSTRIA



WEINGUT HARTL

Die Pioniere für eleganten Pinot Noir in Österreich

Winzer/Kellermeister: Heinrich Hartl

Weinbaufläche: 14 ha

Jahresproduktion: 100.000 Flaschen

Weinbaugebiet: Thermenregion | Austria

Rebsorten: Pinot Noir, Sankt Laurent als auch typisch österreichische Weißweine wie Rotgipfler und Zierfandler, ergänzt durch weitere internationale Sorten

Lage: 30 km südlich von Wien, zwischen Wienerwald und dem Leithagebirge (Ausläufer der Alpen)

Klima: Kontinentales Klima, beeinflusst durch warme pannonische und kalte nordische Luftströmungen

Boden: Kalkstein-, Schotter- und Braunerdeböden