



Kamptal

GRÜNER VELTLINER Stephanus - BIO

Jahrgang: 2025

Weinsorte: Grüner Veltliner
Kamptal DAC
Österreich

Type: trocken

Trauben: 100% Grüner Veltliner von verschiedenen Grüner Veltliner Weingärten, Großteils aus der Ried HASEL, von Hand gelesen und selektioniert

Lage und Boden:

Der Name der Ried Hasel leitet sich vom Haselnussstrauch ab, welcher sehr gut versorgte Standorte liebt. Der Boden entstand im Klima der Eiszeit, durch hohen Druck wurden Gesteine wie Quarz, Kalk, Glimmer und Lehmpartikel pulverisiert. Diese Böden leiden kaum unter Trockenheit, da der Löss gut Feuchtigkeit speichern kann. Das Hasel befindet sich im Osten von Strass, nach Süden abfallend und lässt den klassischen Kamptaler Grüner Veltliner gedeihen.

Vinifikation: vergoren imahltank, Lagerung im Stahlhank

Aroma: Ein fruchtiger Typ vom Grünen Veltliner mit Citrus und roten Johannisbeeren, ein leichter, angenehm trinkbarer Wein

Alkohol: 12,0 %vol.

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 6,0 g/l

Trinktemperatur: 8°

Lagerfähigkeit: 2028

Flaschengröße: 750 ml

Verschluss: Schrauber

Grüner Veltliner Stephanus ist der leichteste Grüner Veltliner von unserer GV Reihe. Ein süffiger Wein mit vielen Fruchtaromen, der vielseitig einsetzbar ist.

Trauben von Hand gelesen und selektioniert

In Vino Weix Weixelbaum
Weinbergweg 196, 3491 Strass, Kamptal – Austria, www.invinoweix.at