

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Grüner Veltliner Furth 2024

BIO – organic

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Bodenart & Klima: Der Ortswein aus Furth wird unterhalb des Stifts Göttweig angebaut. Hier öffnet sich das Donautal, und die terrassierte Landschaft geht in ein Plateau mit einer dicken Lössschicht und Ablagerungen von Donauschotter über. Die Nähe zur Donau und das warme pannonische Klima bringen fruchtige, vollmundige Weine mit einer feinen Würze hervor.
Lesezeitpunkt: 10. September 2024
Lesegradation: 19° KMW
Ausbau: Lese per Hand, Spontane Vergärung im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand, Reifung 5 Monate auf der Feinhefe
Trinkpotential: 3 – 6 Jahre
Notizen: Helles Grüngelb, saftige, offene Fruchtnoten, zarte Würze, am Gaumen weiche Textur, sehr saftiger Wein mit guter Länge, pikantes Finish.
Speiseempfehlung: Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Pasta, Salaten, Fleischgerichten, Gebackenes, Gemüse in allen Variationen.

Grape: 100% Grüner Veltliner
Climate & Soil: The Furth village wine is grown below Göttweig Abbey. Here, the Danube valley opens out and the terraced landscape extends into a plateau with a thick layer of loess soil and deposits of Danube gravel. The proximity to the Danube and the warm Pannonian climate yield fruity, full-bodied wines with a delicate spiciness.
Harvest Time: 10th September 2024
Sugar Gradation: 19° KMW
Maturation: Harvested by hand, directly pressed, spontaneous fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank and ripening at least 5 months on the fine yeast
Drinking Potential & Notes: 3 – 6 years
Bright green-yellow color, juicy, open fruit notes, delicate spice, soft texture on the palate, very juicy wine with good length, spicy finish.
Food Pairing: Serve chilled (9-10°C), goes well with pasta, meat, salads and all kinds of vegetables.



Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Säure / Acidity: 5,4 g/l
Restzucker / Sugar: 1,0 g/l