

# WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

## Grüner Veltliner Ried Höhlgraben 2024

BIO – organic

**Rebsorte:** 100% Grüner Veltliner

**Bodenart & Klima:** Die Riede „Höhlgraben“ fasziniert durch eine Mischung aus verwittertem Schotter- und Steinboden sowie einer dicken Lössschicht. Löss ist ein Staubsediment mit der Fähigkeit, Wärme und Wasser zu speichern – ebenso wie Nährstoffe und feine Mineralien. Das verleiht den Reben genügend Kraft, um das volle Veltliner-Aroma zu entfalten.

**Lesezeitpunkt:** 11. September 2024

**Lesegradation:** 19,8° KMW

**Ausbau:** Von Hand gelesen, nach 12 Stunden gepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank und mindestens acht Monate Reifung auf der Vollhefe.

**Trinkpotential:** 4 – 10 Jahre

**Notizen:** Lebendige Fruchtnoten, kraftvoller Körper, voller Extrakt, lebendige Säure, cremiges Finale.

**Speiseempfehlung:** Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Fleischgerichten, Pasta und asiatischer Küche.

**Grape:** 100% Grüner Veltliner

**Climate & Soil:** The single vineyard "Höhlgraben" fascinates with a mixture of weathered gravel and stone soils, as well as a thick layer of loess. It is a dust sediment and has the capacity to store warmth and water, their nutrient content and their fine grains. This gives the vines enough strength to develop the full Veltliner aroma.

**Harvest Time:** 11th September 2024

**Sugar Gradation:** 19,8° KMW

**Maturation:** Harvested by hand, pressed after 12 hours, fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank and ripening at least eight months on the full yeast

**Drinking Potential & Notes:** 4 – 10 years

Vibrant fruit notes, more powerful body, full extract, lively acidity, creamy, great finale.

**Food Pairing:** Serve chilled (9-10°C), goes well with any meat dishes, pasta and Asian food.



AT-BIO-402  
Österreich  
Landwirtschaft

Alkohol / Alcohol: 13,5% vol.  
Säure / Acidity: 4,5 g/l  
Restzucker / Sugar: 2,9 g/l