

WEINGUT FORSTREITER
Grüner Veltliner
Tabor Niederösterreich



Jahrgang: 2018
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Weingut Forstreiter**
Traubensorten: Grüner Veltliner
Alkoholgehalt: 14.00% Vol.
Auschenktemperatur: 10-12°
Bewertung: Falstaff 93

Restzuckergehalt: 3.4 g/l
Säuregehalt: 5.1 g/l

Von wurzelechten, ca. 150 Jahre alten Rebstöcken stammt dieser dichte, komplexe und zugleich feinmaschige Grüne Veltliner. Die Nase zeigt sich mit Aromen von Steinobst, Clementinen und Papaya, würzig unterlegt mit Noten von Melisse und kandiertem Ingwer. Am Gaumen mit elegantem, an Apfelfrucht erinnernder Säurebogen und dezenter Salzigkeit im Abgang.

Empfehlung

Als anspruchsvoller Aperitif-Wein, oder zu verschiedensten Vorspeisen etwa Kürbissuppe mit Curry, rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse oder Räucherforelle. Auch zu diversen Fisch- und Geflügelgerichten.

Produzent

Rechts der Donau, in Hollenburg, einem Stadtteil von Krems, wurde schon 400 n.Chr. Weinbau betrieben. Und auch die Familie Meinhard Forstreiter ist bereits seit 1868 dort ansässig. Doch altertümlich sind ihre Weine nicht: neueste Kellertechnik erbringen aus den Säften, die von den Hollenburger Konglomeratböden mit Lössauflage geprägt sind, blitzsaubere, fruchtige, stets zugängliche und würzig-pfeffrige Bergweine. Wie sich das für Österreich gehört, vor allem sortentypische Grüne Veltliner (70%). Flaggschiff ist der Tabor, ein landesweit geachteter Grüner Veltliner, der auch von über 100-jährigen wurzelechten Reben stammt.