

**WEINGUT FORSTREITER**  
**Grüner Veltliner**  
**Schiefer Niederösterreich**



Jahrgang: 2019  
Inhalt: 150 cl  
Produzent: **Weingut Forstreiter**  
Traubensorten: Grüner Veltliner  
Alkoholgehalt: 14.00% Vol.  
Auschenktemperatur: 10-12°

Restzuckergehalt: 2.5 g/l  
Säuregehalt: 6.0 g/l

Zeigt eine wunderbar pointierte Sorten-Aromatik, gelbfruchtig, würzig, frisch, mit den typischen Feuerstein Noten. Am Gaumen feingliedrig, saftig, mit eleganter Frucht und cremigem Schmelz, facettenreicher, langer Abgang.

### **Empfehlung**

---

Toller Wein zum Aperitif, der jedoch auch hervorragend zu verschiedenen Vorspeisen harmoniert und ein wunderbarer Begleiter zu (Süßwasser) Fischen ist.

### **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.