

**WEINGUT FORSTREITER**  
**Grüner Veltliner**  
**Tabor Niederösterreich**

Jahrgang: 2021  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Weingut Forstreiter**  
Traubensorten: Grüner Veltliner  
Alkoholgehalt: 14.00% Vol.  
Ausschenktemperatur: 10-12°  
Bewertung: Falstaff 96

Restzuckergehalt: 1.9 g/l  
Säuregehalt: 5.9 g/l

Von wurzelechten, ca. 150 Jahre alten Rebstöcken - welche zu den Ältesten ganz Österreichs zählen - stammt dieser dichte, komplexe und zugleich feinmaschige Grüne Veltliner. Die Nase zeigt sich mit Aromen von Steinobst, Clementinen, gedörrten Aprikosen und dezenter Tropenfrucht, würzig unterlegt mit Noten von Melisse, Blütenhonig und kandiertem Ingwer. Wunderbar aromatischer, druckvoller Gaumen, mit saftiger Frucht, eleganter, an Apfelfrucht erinnernder Säure Struktur und fein mineralischer 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.