WEINGUT FORSTREITER

Grüner Veltliner
Schiefer Niederösterreich



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Forstreiter**
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Zeigt eine wunderbar pointierte Sorten-Typizität mit Aromen von Pfirsich, Orangenzesten, etwas Quitte und Apfelmus, würzig, frisch, mit dezent floralen Tönen und den für diese Lage typischen Feuerstein Noten. Am Gaumen feingliedrig, saftig, mit eleganter Frucht und mineralisch-salzigem Touch, 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

Das Weingut Forstreiter in Hollenburg, Kremstal, steht für präzise vinifizierte Weißweine mit Charakter und Tiefe. Seit 1868 in Familienbesitz, bewirtschaftet heute Meinhard Forstreiter, mit Hilfe seiner Frau Isabella und dem Sohn Daniel, die 28 Hektar in besten Lagen entlang der Donau. Der Fokus liegt auf dem Grünen Veltliner, der in Varianten wie dem frischen „Classic“, dem komplexen „Alte Reben“ oder dem kraftvollen „Ried Schiefer“ ausgebaut wird. Besonders prägend: der legendäre „Tabor“ – ein Grüner Veltliner aus einer der ältesten Rebanlagen Europas, mit Rebstöcken aus dem Jahr 1860. Rieslinge wie der „Ried Schiefer Kremstal DAC“ und aromatische Sorten wie Gelber Muskateller ergänzen das Sortiment. Meinhard Forstreiter kombiniert naturnahe Bewirtschaftung mit moderner Kellertechnik – das Ergebnis sind elegante, lagerfähige Weine mit klarer Handschrift und feiner Mineralität. Jeder Schluck erzählt vom Terroir, der Donau und der Liebe zum Detail.