

WEINGUT FORSTREITER

Grüner Veltliner

Tabor Niederösterreich



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Forstreiter
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 96

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

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.

