



## 2025 AM BERG® Grüner Veltliner

Seit mehr als 20 Jahren keltern wir diesen Grünen Veltliner, dessen Reben größtenteils an den Hangfüßen unserer wichtigsten Rieden in Feuersbrunn, Gösing & Fels am Wagram wurzeln. Der Wein soll das Zusammenspiel von Löss und Grünem Veltliner so präzise wie möglich wiedergeben und dabei die leichten und eleganten Eigenschaften der Rebsorte betonen. 100% Bio, 100% handgelesen!

|                             |                                                                   |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Sorten:</b>              | Grüner Veltliner                                                  |
| <b>Herkunft:</b>            | Wagram / Kamptal                                                  |
| <b>Boden:</b>               | Löss Böden                                                        |
| <b>Alter der Reben:</b>     | 15 bis 25 Jahre                                                   |
| <b>Lesetermin:</b>          | Anfang September 2025<br>✂ HANDGELESEN                            |
| <b>Alkoholgehalt:</b>       | 12 %                                                              |
| <b>Restzucker:</b>          | 1,7 g/l                                                           |
| <b>Säure:</b>               | 6,3 g/l                                                           |
| <b>Trink-Temperatur:</b>    | 10° - 12° Grad                                                    |
| <b>Lagerung:</b>            | Am besten in den nächsten 5 bis 10 Jahren zu genießen.            |
| <b>Nährwerte je 100 ml:</b> | Energie 70 kcal/294 kJ<br>Kohlenhydrate 1 g<br>davon Zucker 0,2 g |

