Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz 2024

Bio-Wein

Saftig, gelber Apfel, frische Brotkruste, zartes Pfefferl, mineralisch, cremige Textur, feine Gerbstoffe, langer Abgang

Winzer: Schmidl
Region: Wachau
Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Tafelspitz, Spargelauflauf und milden Käsesorten

0.75 l – Bestellnummer n308224

Schmidl
Wachau

Das Weingut Schmidl liegt in Dürnstein am linken Donauufer im Herzen der Wachau. In besten Bergsüdlagen auf Urgestein-Verwitterungsböden und mit sorgsamer, biologischer Bewirtschaftung wachsen hier vollreife, gesunde Trauben. Daraus entstehen sortentypische Weine, die mit intensiver Frucht, hohem Extrakt und großer Raffinesse überzeugen. Die Familie Schmidl betreibt seit acht Generationen Weinbau. Zu ihrem Besitz gehören die allerbesten Steillagen, die aber größtenteils verpachtet waren, da der Haupterwerb der Familie eine Bäckerei war. Weinbau war nur ein geliebtes Hobby und Teil der lokalen Kultur. Das änderte sich mit Tochter Theresa Harm, die ihr Hobby zum Beruf machte, den alten Gewölbekeller sanierte und die Pachtverträge auflöste, um fortan ihre eigenen Weine aus diesen Toplagen zu produzieren. Ihr Mann Stefan, den sie auf der Weinbauschule in Klosterneuburg kennengelernt hat, kommt aus einem Weinbaubetrieb, der schon seit 20 Jahren biologisch bewirtschaftet wird. So war die Umstellung des Weinguts Schmidl ein konsequenter Schritt. Mit dem 2012er kam der erste ökologisch zertifizierte Jahrgang auf den Markt.

Abbildung unverbindlich