



# REITHMAIER

## GOBELSBURG GRÜNER VELTLINER 2025

12,5 % Vol. Alkohol | trocken | 6,2 g/l Säure



Kamptal DAC - Ortswein

Boden: Löss, sandige Braunerde mit Kiese  
Alter der Reben: 15 bis 40 Jahre  
Ertrag: 55 hl/ha

### VINIFIKATION:

selektive Handlese am 23. September, 3h Maischestandzeit, Gärung bei 18 °C im Edeltank, Ausbau auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Anfang März 2026

### KOSTNOTIZEN:

charmant florale Nase, viel weiße Blüten mit heller Würze, am Gaumen zart vegetabil und sehr einladend, feinsten Veltliner aus den typischen Rieden rund um Gobelsburg

### SPEISEEMPFEHLUNG:

ideal zu diversen Spargelgerichten, Schinken, Backhuhn, Kalbs- u. Schweinsschnitzel, geräucherter Fisch, Hühnerfilet in leichten Rahmsaucen, ...

Serviertemperatur: 8-9 °C

Lagerpotenzial: 5 Jahre, bei guter Lagerung (10-15 °C)

Flaschengröße: 750ml

EAN - Code: 9120009399286

