Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois

GrüVe® 2021

Kunst und Wein haben aufs Neue zusammengefunden und gehen in ihre 35. gemeinsame Auflage. Christian Ludwig Attersees dynamisches Etikettenbild mit dem Titel „GrüVe-Musik“ verweist einmal mehr auf den temperamentvollen und lebendigen Charakter, der unserem leichtfüßigen Grünen Veltliner seit jeher innewohnt. Der Anspruch ist hoch: Moderate Erträge, eine selektive Handlese und eine behutsame Vinifikation sorgen für einen vitalen, animierenden, fruchtbetonten und erfrischenden Wein, der als Aperitif und vielseitiger Begleiter zu österreichischen Klassikern einsetzbar ist.

Werden des Weines

Die Trauben wurden Ende September selektiv von Hand gelesen, sorgfältig gerebelt und mit sehr geringem Druck gepresst. Ohne jeglichem Einsatz von Pumpen fließt der geklärte Most dann vom Presshaus in den darunterliegenden Naturkeller, wo er langsam vergärt. Damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Die Frische und die Frucht des Veltliner-Klassikers werden durch den Ausbau im Stahltank unterstrichen.

Genussempfehlung

Der GrüVe ist ein großartiger Aperitif, eine köstliche Erfrischung an heißen Tagen sowie ein herzhafter Begleiter zu frischen, gesunden Speisen!

J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Löss- und Urgesteinsboden
Alk: 11,5 % Vol.
Sre: 6,3 ‰
RZ: 1,5 g/l
Reifepotenzial: 2024

Weingut Jurtschitsch Rudolfstraße 39 A-3550 Langenlois www.grüve.com