



Höpler

Grüner Veltliner 2023

Österreichs Nationalrebsorte ist bekannt für seine pfeffrige Note und verblüfft immer wieder durch seine Wandlungsfähigkeit. Wie kein anderer, schafft es der Grüne Veltliner in den verschiedensten Weinstilen zu brillieren. Vom unkomplizierten Schankwein, über den fruchtig-frischen Klassiker, bis hin zum reifen Lagenwein und sogar zum gehaltvollen Süßwein - der Grüne Veltliner lässt viel aus sich machen!

Grüner Veltliner (grooner velt-lee-ner) is Austria's national grape. Famous for its crispness and trademark peppery nose, it has won the hearts of sommeliers across the world for its versatility. It meets the challenges of earthy fresh asparagus and artichokes without making them taste vegetal and is especially delicious with oysters. It is a wine that whispers and can dance to many tunes.

Weinbeschreibung

FARBE

Grüngelb

NASE

Grüner Apfelnoten mit etwas
Limette

GAUMEN

Reife Zitrusfrüchte

SPEISEN

Besonders gut zu Spargel, Salaten,
Sushi, asiatischen Speisen und Fisch
geeignet

Tasting Notes

COLOUR

Light yellow-green

NOSE

Aromas of green apple and lime

PALATE

Ripe citrus fruit

PAIRING

Great as an aperitif or paired with
asparagus, oysters, sushi, salads,
pasta and fish



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0,75l
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)
Traubenernte: Sept 2023
Abfüllung: Nov 2023
Ausbau: Stahltank

Analyse

Traubensorte: Grüner Veltliner
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 4,8 g/l
Säure: 5,7 g/l
Alkohol: 12,5 %

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)
Grape harvest: Sept 2023
Bottled: Nov 2023
Vinification: Steel tank

Analysis

Grape variety: Grüner Veltliner
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 4.8 g/l
Acidity: 5.7 g/l
Alcohol: 12.5 %



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2021

91 Points A la Carte Weinguide 2023

