

Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner findet im Kremstal sehr unterschiedliche, aber in jedem Fall sehr geeignete Böden vor.

Berühmt sind die mächtigen Lössböden im südlicheren Teil der Region, aber auch in den Terrassenlagen auf Urgestein wird die österreichische Nationalsorte angepflanzt. Auch die Konglomeratböden verleihen der Sorte ein gutes Rückgrat, und so kann der Weininteressierte im Kremstal verschiedene Charaktere der Sorte kennenlernen. Die Grünen Veltliner aus 2012 sind extraktreich und saftig, sie haben eine gute Frische, die ihnen viel Trinkanimo verleiht. Die Auswahl an sehr guten Weinen ist groß, der Preis bei vielen der empfohlenen Produkte gemessen an ihrer Qualität eher klein.

91

1. Platz
Grüner Veltliner DAC Kremser Kogl
Weingut Müller, Krustetten

12,5 Volumenprozent, helles Grüngelb. In der Nase feiner Birnentouch, mit gelbem Apfel und einem Hauch von Mango unterlegt, frische Wiesenkräuter. Saftig, extraktsüße Frucht nuances, feiner Säurebogen, mineralischer Nachhall, reife gelbe Tropenfrucht im Abgang, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

€ 6,40

91

2. Platz
Grüner Veltliner DAC Kremser
Weingärten
Weingut Josef Schmid, Stratzing

12,5 Volumenprozent, helles Gelbgrün. In der Nase feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Steinobst und Wiesenkräutern, attraktives Bukett. Saftig, extraktsüß, eleganter Körper, gut integriertes Säurespiel, leichtfüßig und doch gut anhaltend, vielseitiger Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial. € 8,50

91

3. Platz
Grüner Veltliner DAC Wieden & Berg
Weingut Salomon Undhof, Stein/Donau

12,5 Volumenprozent, helles Gelbgrün. In der Nase zart tabakig unterlegte reife gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Birnen, angenehme Kräuternote. Komplex, weiße Frucht, gut eingebaute Säurestruktur, bleibt gut haften, mineralischer Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

€ 11,-

