

Buchegger HG Grüner Veltliner 2025



verfügbar in
0,75 l

LAGE & BODEN

Unser beliebter Grüner Veltliner Holzgasse trägt seit Jahrgang 2022 einen neuen Namen: Buchegger HG (HG wie Holzgasse). Außer dem Namen hat sich nichts geändert. Die Trauben stammen aus den Gedersdorfer Weingärten, genau genommen aus umliegenden Weingärten der berühmten Kellergasse „Holzgasse“. Bei der Vinifizierung unseres Einstiegsveltliners sind wir sehr darauf bedacht, dass es sich um einen aussagekräftigen, sortentypischen Wein handelt, bei dem man die Jahrgangstypizität erkennen kann. Unkompliziert, frisch, schlank, aber gleichzeitig auch satt und mit ausbalancierter Säure.

KOSTNOTIZ

Die Nase zeigt sich grasig frühlingshaft, mit Anklängen an frische Kräuter und Pfefferschoten. Am Gaumen ausgesprochen erfrischend, mit einem Hauch von saftigem grünem Apfel. Gute Säurestruktur, leicht und sehr trinkanimierend. Mit einem Wort: kein einfaches „Weinderl“, sondern ein echter Buchegger-Wein.

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Löss

ANALYSE

Alkohol	12 %vol
Säure	5,2 g/l
Restzucker	2,0 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
Vergärung im Stahltank bei 18 Grad
Lagerung auf Feinhefe bis Mitte Dezember im Stahltank

TRINKREIFE

2026 – 2030



Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr

A-3552 Herrngasse 48

Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56

weingut@vorspannhof.at

www.vorspannhof.at