



GrüVe® 2025

Kunst und Wein haben aufs Neue zusammengefunden und gehen mit dem GrüVe 2025 in ihre 39. gemeinsame Auflage. Christian Ludwig Attersees dynamisches Etikettenbild mit dem Titel „GrüVe-Glas“ verweist einmal mehr auf den temperamentvollen und lebendigen Charakter, der unserem leichtfüßigen Grünen Veltliner seit jeher innewohnt.

Das Weinjahr 2025

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2025. Der Austrieb ließ etwas auf sich warten, doch die Blüte begann bereits Anfang Juni. Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt in einem warmen, aber nicht extremen Sommer ließen Reben und Trauben prächtig gedeihen. Das Wetter zum Lese-start Ende August hätte kaum schöner sein können: sonnige Tage und kühle Nächte. So schmeckten auch die Trauben – voller Lebendigkeit, Frische, mit reifer Säurestruktur und feinsten Aromen. Mitte September brachte kurzer Regen Abkühlung und Wind mit sich, verlangsamte aber die selektive Handlese, da wir Botrytis konsequent aussortierten. Nach sechs Wochen voller Konzentration, Emotionen und unglaublichem Teamgeist kehrte schließlich wieder Ruhe in den Weingärten ein. Die jungen Weine präsentierten sich bereits kurz nach der Lese voller Eleganz, Präzision und Vibration und wir freuen uns über einen großartigen Jahrgang 2025.

Werden des Weines

Die Trauben wurden Anfang September gelesen, sorgfältig gerebelt und mit geringem Druck gepresst. Die Frische und die Frucht wurden durch den Ausbau imahltank unterstrichen.

Genussempfehlung

GrüVe ist ein vitaler, fruchtbetonter Wein, der sich als eleganter Aperitif und als vielseitiger Begleiter zu österreichischen Küchenklassikern genießen lässt.

J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Löss- und Urgesteinsböden
Alk: 11,5 %Vol.
Sre: 6,3 ‰
RZ: 1,1 g/l
Reifepotential: 2028



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft