



GRÜNER VELTLINER WAGRAM 2024

Sorte/Variety: 100 % Grüner Veltliner
Herkunft/Origin: Wagram DAC | Österreich - Austria
Stil/Style: frisch & fruchtig - *fresh & fruity*

Das Weinbaugebiet Wagram umfasst ca. 2.500 ha. Unsere Weingärten bilden die nördliche Spitze der Region, die sich von der Donau bis zum Weinviertel erstreckt. Die mächtige Geländestufe – namensgebend für den Wagram – ist durchzogen von tiefen Lössschichten. Gepaart mit einem angenehm kühlen Klima entstehen aromatische Weine mit großem Trinkvergnügen.

The Wagram wine region lies just north-west of Vienna and covers around 2,500 ha under vine. The region's geologic features coupled with consistent weather and climatic patterns provide the basis for full-bodied wines, rich in aroma and flavour. Layers of Löss formed in the Ice Age cover the substrate of marine deposits and river gravels. This results in classic wines with substance and drinking pleasure at a rather low alcohol level.

| | |
|--------------------------------------|---|
| Boden/Soil: | Löss |
| Seehöhe/Altitude: | 260-300 m |
| Reben/Vines: | 10-45 Jahre/years |
| Ernte/Harvest: | 11. bis 20. September 2024 / September 11 th -20 th |
| Gärung/Fermentation: | Eigene Hefen, Stahltank / Own yeast, stainless steel |
| Reifung/Maturation: | 3 Monate Feinhefe, Stahltank 3 months fine lees, stainless steel |
| Additive/s: | Bentonit/e; Metatartaric acid, ~60 mg/lSO2 total |
| Abgefüllt/Bottling: | Filteriert, ab Dezember/filtered, as of December 2024 |
| Zertifiziert/Certified: | Bio seit 1992/organic since 1992 / vegan |
| Alkohol/Alcohol: | 12 % Alc. |
| Restzucker/Res.Sugar: | 4,9 g/l |
| Säure/Acidity: | 4,9 g/l |
| Trink-/Drinking Temperatur/e: | 6-8 °C |
| Potential: | 2025-2030 |
| Flasche/Bottle: | 0,75 l Leichtglas Bordeaux/Light Weight Bordeaux |
| Verschluss/Closure: | Schraubverschluss Stelvin/Screw Cap, Stelvin |



**WEINGUT MEHOFER
NEUDEGGERHOF**

3471 Neudegg 14 | 0043 22797247
neudeggerhof@mehofer.at | www.mehofer.at