



MEHÖFER

Neudeggerhof

Seit 1709

WAGRAM

RIED
Wadenthal

Grüner Veltliner 2025



Ried WADENTHAL GRÜNER VELTLINER 2025

Sorte | Variety: 100 % Grüner Veltliner
Herkunft | Origin: Wagram^{DAC} - Ried Wadenthal - Österreich | *Austria*
Stil | Style: Riedenwein - komplex & ausdrucksstark
Single vineyard wine - ecomplex & expressive

Jahrgang 2025

Vintage 2025:



Über die Riedenweine Wadenthal: Das Wadenthal ist unsere Lieblingslage. Hier halten nicht nur wir uns gerne auf, sondern hier tummeln sich auch eine ganze Menge Schmetterlinge, Bienen und andere Lebewesen. Ein geschütztes Umfeld, tiefgründige Lössböden mit feinen Schottereinschlüssen sowie besonders hohe Biodiversität prägen diese Riede. Wadenthal-Weine sind voll Strahlkraft. So, wie der Ort, an dem sie wachsen.
About single vineyard Wadenthal wines: *Wadenthal is our favourite site, not only for tasting reasons but also to enjoy the magnificent view over our Wagram wine region. We are happy to share our love with all the bees and butterflies living there. This is biodiversity! The vines grow in a very unique microclimate on deep Loess soils mixed with gravel. Wadenthal wines are complex delights, truly an expression of their home.*

Boden | Soil: Löss und Schotter | *Loess and gravel*
Seehöhe | Altitude: 300-310 m
Rebenalter | Age of Vines: 28 Jahre | *years*
Ernte | Harvest: Hand, 18 & 29 September 2025
Gärung | Fermentation: eigne Hefen im 1000 l Mehofer Eichenfass
own yeast in 1000 l Mehofer oak barrel
Reifung | Maturation: 4 Monate Vollhefe | *4 months gross lees*
Gefüllt | Bottled: März 2026 | *March 2026*
Zertifiziert | Certified: Bio seit 1992 - vegan | *organic since 1992 - vegan*
Alkohol | Alcohol: 11,5 % vol.
Restzucker | Residual Sugar: 5,7 g/l
Säure | Acidity: 4,9 g/l
Ideal Temperatur | e: 6-8 °C
Potential | Potential: 2026-2036
Flasche | Bottle: 0,75 l Leichtglas Burgunder | *0,75 l light-weight Burgundy*
Verschluss | Closure: OrganiQork

Zutaten | Ingredients:

Nährwerte | Nutrition:



**WEINGUT MEHOFER
NEUDEGGERHOF**

3471 Neudegg 14 | 0043 2279 7247
neudeggerhof@mehofer.at | www.mehofer.at