



Forstreiter



Grüner Veltliner Maische 2021



Ein echter Forstreiter! Und doch so ganz anders als die anderen Weine unseres Weinguts. Der Grund dafür ist das Daniel Forstreiter, Sohn von Meinhard und Isabella und damit die fünfte Generation unseres Familienbetriebs, erstmals seinen eigenen Wein gekeltert hat. Mit demselben kompromisslosen Streben nach Qualität wie bei allen anderen Forstreiter-Weinen, aber doch mit einem etwas anderen Zugang.

Auf dem Wissen des Weinguts aufbauend, aber neue Grenzen auslotend, experimentell, mit jugendlichem Schwung eine Brücke von der Tradition zur Moderne schlagend.

Daniel hat in Österreich und Europa bei renommierten Winzern Praktika absolviert und ist seit 2017 mit Vater Meinhard für die Kellerarbeit im Weingut verantwortlich. Sein persönlicher Weinfavorit: Kräftige, cremige Weißweine, mit viel Eleganz, deren Wucht den Gaumen nicht erdrückt. Als Traubenmaterial für den ersten eigenen Wein kam natürlich nur Grüner Veltliner in Frage. Die Paradesorte des eigenen Weinguts. An einem der letzten Erntetage im Oktober 2019 wurden die optimal gereiften Trauben in einem auf kalkreichem Löss wachsenden, Weingarten am nördlichen Donauufer des Kremstal's geerntet. Ganz neue Wege schlug Daniel im Weinkeller ein. Er ließ den Most mit ca.10% ganzen Beeren vergären und mit Beerenkontakt für weitere 21 Tage ruhen. Der Wein reifte neun Monate im 500-Liter-Holzfass, davon lag er 4 Monate auf der Feinhefe. Das Resultat: Daniels Grüner Veltliner Maische ist ein ganz außergewöhnlicher Sortenvertreter. Ein dichter, samtiger Veltliner mit wunderschön eingebundenen Holznoten. Ein komplexer Weißwein, dessen voluminöser Körper seine Eleganz behält und durch Finesse und tausend Facetten bezaubert.

Alkohol:	13,5% vol
Restzucker:	4,8 g/l
Säure:	6,5 g/l
Verschlussart:	Screw cap
optimale Trinkreife:	2023 bis 20333
Drinktemperatur:	10-12°C

EAN Bottle: 9120010692 499
EAN Case: 9120010692 505



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Weingut Forstreiter GmbH

3506 Hollenburg, Hollenburger Kirchengasse 7, Austria
Tel: +43 2739 2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

