



# BISAMBERG GRÜNER VELTLINER 2025



## INFORMATION

Alkohol: 12,5 Vol.-%  
Restzucker: 3,3 g/l  
Säure: 5,5 g/l

Bio  
Vegan



## HERKUNFT

Alter Steinbruch/Ried Grabrisen  
Wien/Bisamberg



## TERROIR

Angeschwemmte, eiszeitliche  
Schotter, die bis an die  
Oberfläche ragen



## LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



## SERVICE

6°- 8 °C



## REBSORTE(N)

Grüner Veltliner



## VINIFIKATION

Behutsame Verarbeitung nach dem Prinzip der Gravitation, ohne Pumpen.  
Pneumatische Ganztraubenpressung, Vergärung und Ausbau im Stahltank ca. 6  
Monate.  
Verzicht auf Schönungen, Behandlungen und Sterilfiltration.



## VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase saftig, Birne, gelber Apfel, schöne Würze.  
Am Gaumen frisch, schöne Kernobstnuancen. Alles unterlegt mit zarten Kräuter-  
noten.



## SPEISENBEGLIEUTUNG

Wiener Schnitzel, Canapés, Roast beef, Beef Tartar, Barbecue und Grill.

