

LAND
HAUS
PAUL



LANDHAUS PAUL - GRÜNER VELTLINER SELECTION 2025

**Der vielseitige Klassiker, passt perfekt zu
Wiener Schnitzel**



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

ALKOHOL: 12,0 %

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

SÄURE: 4,9 g/l

REBSORTE: 100% Grüner Veltliner

RESTZUCKER: 2,1 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelb, komplexes Bouquet nach Kräutern und gelben Früchten, am Gaumen facetten- und finessenreich, attraktive Würze und gebündelte Frucht, schön balanciert, fruchtsüßer Abgang.

TERROIR

Kalkreiche Schwarzerde, teils steinig auf der Ostseite, mit Schiefer-Einfluss auf der Westseite des Neusiedlersees.

ANBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 6 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und frühe Laubarbeiten garantieren vitale Reben. Moderate Entblätterung ist entscheidend die Trauben bis zum Herbst gesund zu halten.

VINIFIZIERUNG

Schonende Verarbeitung, temperaturgeführte Gärung und Lagerung in Edelstahlbehältern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der vielseitige Klassiker passt sowohl zu kalten Platten und traditionellen Gerichten wie Wiener Schnitzel als auch zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten sowie vegetarischer Küche.



NACHHALTIG
AUSTRIA

