

GRÜNER VELTLINER RIED WECHSELBERG



Johann Topf



Österreich

Weinbauregion Weinland Kammptal



Grüner Veltliner



ARTIKELBESCHREIBUNG

Am rechten Hang des Strassertals erstreckt sich der Wechselberg. Die südseitigen Terrassen und die urgesteinshaltigen Böden schaffen ein Mikroklima für mineralische und dichte Weine. Ein kraftvoller Grüner Veltliner mit eleganter Mineralik und der saftigen Frische von Äpfeln, Grapefruit und Ananas.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Geflügel
Salat mit Essig & Öl



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	AT-BIO-402
EAN Flasche / EAN Karton	9120090060669 9120090060676

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Weintrauben, Traubenmost, Weinsäure, Sulfite, Stickstoff
Energiegehalt	297 kJ / 71 kcal
Kohlenhydrate	0.9 g
Zuckergehalt	0.8 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Johann Topf GmbH 3491 Strass AT



WEINNOTIZ

Der Wechselberg gehört mit über 320 Höhenmetern zu den höchsten Erhebungen in Strass. Das Gestein setzt sich in erster Linie aus kompakten Paragneisen zusammen, die aus der böhmischen Masse vor Millionen Jahren entstanden sind. Die Trauben werden je nach Reifeverlauf Mitte September gelesen und ganztraubengepresst. Nach einem Feinhefelager von mindestens sechs Monaten wird der Grüne Veltliner Wechselberg in Flaschen gefüllt.

PRODUZENTEN-INFO

Im südlichen Kamptal, am Fuße des Gaisbergs findet man im malerischen Ort Straß das Traditionsweingut der Familie Topf. Dort, wo seit 5 Generationen Wissen und Leidenschaft stetig weitergegeben werden, entstehen Weine von einzigartiger Handschrift.

Hans Topf und seine Frau Magdalena arbeiten zusammen mit ihren Söhnen Hans-Peter und Maximilian im Einklang mit Mensch und Natur. Die Tradition zu wahren, das erlernte Handwerk weiterzugeben und viel Sorgfalt in den Weinbergen zählen zur täglichen Praxis. Nur durch die Beschaffenheit von Klima und Böden in den einzelnen Lagen ist es möglich, jedem der Weine einen Ausdruck von Herkunft zu geben. Das große Potenzial und der Stolz der Winzer liegen auf den Ersten Lagen Offenberg, Gaisberg, Wechselberg Spiegel und dem Heiligenstein. Die Weine aus diesen speziellen Lagen machen die Einzigartigkeit und Unverwechselbarkeit des Kamptaler Terroirs aus.