



00536925 | 2025

GRÜNER VELTLINER STRASSETAL



Johann Topf



Österreich

Weinbauregion Weinland Kamptal



trocken



100% Grüner Veltliner



ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Ebenbild der Strasser Lagen! Hier vereinen sich die schieferhaltigen Böden des Zöbinger Gaisbergs und die kargen Gneisböden des Wechselbergs, dazu kommen noch die lösshaltigen Flure am Offenberg. So kann das gesamte Ortsbild im Grünen Veltliner Strassertal am besten dargestellt werden.



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	9120090060706 9120090060713

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	6.1 g/L
Restzucker	1.6 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Stabilisatoren: Metaweinsäure; Antioxidantien: Sulfite; Enthält, :
Energiegehalt	306 kJ / 73 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	0.2 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Johann Topf GmbH 3491 Strass AT



WEINNOTIZ

Wenn man über Grüner Veltliner aus dem Kamptal spricht, kommt man am Ortswein Strass im Strassertal nicht vorbei. Bei der Vorlese unserer Ersten Lagen Gaisberg sowie Offenberg Mitte September werden die Trauben für den Ortswein geerntet. Diese werden alle einzeln gepresst und in kleinen Gärtanks vergoren, erst nach einigen Monaten auf der Hefe werden die Weine zu zum Ortswein Strass im Strassertal verschnitten.

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.