



GrüVe® 2024

Kunst und Wein haben aufs Neue zusammengefunden und gehen in ihre 38. gemeinsame Auflage. Christian Ludwig Attersees dynamisches Etikettenbild mit dem Titel „GrüVe-Herzen“ verweist einmal mehr auf den temperamentvollen und lebendigen Charakter, der unserem leichtfüßigen Grünen Veltliner seit jeher innewohnt.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weingärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie, von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp, auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende dieses herausfordernden Jahres durften wir uns noch über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

Werden des Weines

Die Trauben wurden Anfang September gelesen, sorgfältig gerebelt und mit geringem Druck gepresst. Die Frische und die Frucht wurden durch den Ausbau im Stahltank unterstrichen.

Genussempfehlung

GrüVe ist ein vitaler, fruchtbetonter Wein, der sich als Aperitif und als vielseitiger Begleiter zu österreichischen Küchenklassikern genießen lässt.

J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Löss- und Urgesteinsböden
Alk: 11,5 %Vol.
Sre: 5,4 ‰
RZ: 1,8 g/l
Reifepotential: 2027



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

