Fritsch

Grüner Veltliner Ried Steinberg 1.ÖTW

2025, 750 ml

Österreich, Wagram

9870005135

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Radieschen in Pumpernickel-Erde mit Kräuter-Schmand

(vegetarisch)

Sülze vom Bachsaibling mit Meerrettich

Wiener Schnitzel mit Apfel-Kartoffelsalat

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.10.2026

Info zur Lage:

Steile nach Südost ausgerichtete Lage aus Schiefer und Granit.

Info zum Ausbau:

Die Trauben werden von Hand gelesen und spontan im Edelstahltank vergoren.

Farbe:

Leuchtendes, helles Goldgelb mit grünen Einschlüssen.

Nase:

Der 2025er Grüner Veltliner aus der Riede Steinberg versetzt den Verkoster mit seinem Duft nach Salbei, Minze, Kamille und frischer Erde direkt nach draußen auf die wild wachsende Wiese. Vermischt ist das Ganze mit deutlicher Mineralität. Nach Belüftung fügen sich feinste Fruchtnoten hinzu, die an Aprikose, Äpfel, Quitte und süße Grapefruit denken lassen. Ein duftiger Schleier von Holunderblüte und auch etwas Tabak tanzen darüber.

Gaumen:

Charmant trifft er auf die Zunge, viel gelbe Frucht, die sich mit Senf- und Pfeffernoten sowie erfrischenden Kräutern verbindet. Die fein ziselierte Säure ist perfekt eingebunden in seinen Fruchtschmelz. Tipptopp Essensbegleiter mit saftiger Eleganz und Länge.