



WEINGUT MICHAEL AUER
HOHER WEG · A-2465 HÖFLEIN
OFFICE@WEINGUT-AUER.COM

MICHAEL & CARINA
AUER
TRADITION · WEINGUT

WWW.WEINGUT-AUER.COM/SHOP/
GRUENER-VELTLINER



GRÜNER VELTLINER

2025

Die Trauben stammen überwiegend aus der Lage Bühl, geprägt von tiefgründigem, sandigem Lössboden mit Kalkanteilen. Die vorwiegend nördlich ausgerichteten Weingärten bieten den Reben optimale Sonnenexposition, während die feinporige Struktur des Bodens Wasser und Sauerstoff hervorragend speichert. Dieser „atmende“ Boden fördert ein gesundes Bodenleben und macht zusätzliche Bewässerung überflüssig – die Reben wurzeln tief bis zu 6 Meter und sind auch in heißen Phasen bestens versorgt.

Weindaten

SORTE Grüner Veltliner	HERKUNFT Carnuntum DAC/Regionswein	BODEN Tiefgründiger Lössboden
ERNTE Anfang September	AUSBAU 2025	TRINKREIFE 2025-2030
ANALYSE Alk. 12,5 Vol.%, Zucker 2,4 g/l, Säure 5,5 g/l	GEBINDE 0,75 l	VERSCHLUSS Schraubverschluss
	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 6 - 8 °C	

Ernte & Ausbau

Spontan vergoren. Ein saftiger Wein mit pfeffriger Würzigkeit und komplexem Säurebogen. Eine Maischestandzeit von drei bis sechs Stunden, kontrollierte Vergärung bei 19-20 °C, vier Monate auf der Vollhefe im Edelstahltank gereift und im Februar abgefüllt.

Jahrgang 2025

Nach einem trockenen Winter brachte der starke Niederschlag ab April ideale Bedingungen für die Vegetation. Der Wasserspeicher der Reben war bis zur Ernte zu 80 % gefüllt. Ein früher Austrieb Mitte April verlief knapp frostfrei, Carnuntum blieb verschont. Der Sommer war heiß wie in den Vorjahren, die Ernte begann bereits um den 20. August. Kleine, konzentrierte Trauben prägten den Jahrgang. 250 l in einer Woche. Mitte September sorgten hohe Niederschläge für eine kurze Aufregung. Insgesamt zeigt sich 2024 ähnlich dem Jahrgang 2018, jedoch mit besserer Wasserversorgung.



ZUM WEBSHOP