

# WEIN DES MONATS



## WEINGUT GMEINBÖCK

2024

### Grüner Veltliner Muschelkalk

Niederösterreich | 12% | trocken / brut

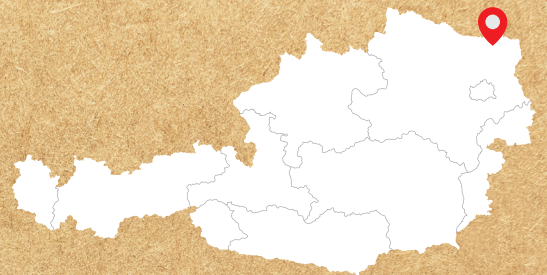
#### frisch-fruchtig, zart, beschwingt

##### Speisempfehlung

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter, Spargel mit Schinken, Gemüseauflauf und Gemüseomelett, Risotto mit Radicchio und Ziegenkäse, Calamari fritti mit Amalfizitronendip, Oktopus gegrillt, Heilbutt in Kokosmilch pochiert, gebackenes Huhn mit Salat, Piccata Milanese, Schweinefleisch pochiert

##### Sensorik

Ein frischer, trinkfreudiger Grüner Veltliner mit Fruchtaromen nach weißen Johannisbeeren und Zitrusfrüchten, leicht blumigen Noten und einem angenehmen Veltliner-Pfefferl, das sich am Gaumen verdichtet und in einem bildschönen Abgang mündet. (Verkostungsnotiz Weingut)



#### DAS WEINGUT

1734 gegründet, betreibt Familie Gmeinböck in der mittlerweile 11ten Generation Weinbau in Poysdorf, im Herzen des Weinviertels. Dort gedeihen die Reben geschützt und eingebettet in Löss- und Lehm Böden. Ideale Bedingungen für Weine mit markantem Charakter. Der Name Gmeinböck steht für Leichtigkeit und Trinkspaß. Das Credo lautet der Herkunft treuzubleiben und ehrliche, ursprungstypische Weine mit Wiedererkennungswert zu produzieren. Man ist sich der Verantwortung gegenüber kommenden Generationen bewusst. Im Weingarten wird nur behutsam in den natürlichen Kreislauf eingegriffen, um so die biologische Vielfalt zu wahren. Manuel Gmeinböck wurde der Weinbau sozusagen in die Wiege gelegt. Er verknüpft die lange Familientradition mit den Erfahrungen, die er im Laufe der Zeit gesammelt hat. Dadurch entstehen Weine mit einer neuen, eigenständigen Stilistik.