Grüner Veltliner - Wagram DAC

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Weinhof Anton Waldschütz
Art. Nr.:	305.400
Herkunftsland:	Österreich
Region:	Wagram



Weingut / Erzeuger

Der Weinhof Anton Waldschütz blickt auf eine lange Familientradition zurück und wird heute in sechster Generation geführt. Die Besonderheit des Betriebs liegt in der Bewirtschaftung von Weingärten in zwei unterschiedlichen Regionen Niederösterreichs: dem Kamptal und dem Wagram. Diese Kombination ermöglicht es, das Beste aus beiden Terroirs zu vereinen.

Im Kamptal, auf Urgesteinsböden in Höhenlagen von über 380 Metern, profitieren die Reben von kühlen Nächten, beeinflusst durch die Nähe zum Waldviertel. Dies verleiht den Weinen eine ausgeprägte Mineralität und Finesse. Demgegenüber stehen die Weingärten am Wagram, auf Lössböden in etwa 180 Metern Seehöhe nahe der Donau. Das pannonische Klima und die wärmespeichernden Böden fördern hier vollreife Fruchtaromen und eine saftige Struktur.

Diese Einzigartigkeit spiegelt sich auch in den von uns geführten Weinen wider. Der Grüne Veltliner Wagram DAC und der Rote Veltliner von den Wagramer Terrassen zeigen die Besonderheiten des Wagrams. Der Hof Rosé, eine Cuvée aus den beiden Gebieten, vereint die Eigenschaften beider Terroirs in einem harmonischen Wein.
Die Linie "Hof" spiegelt die Philosophie des Weinhofs wider, indem sie Trauben beider Regionen kombiniert. Ein Beispiel dafür ist der Hof Rosé - Blauer Zweigelt, der zu einem Drittel aus Wagramer und zu zwei Dritteln aus Kamptaler Trauben besteht. Diese Cuvée verbindet die kühle Klarheit und Spritzigkeit des Kamptals mit der weichen, vollreifen Frucht des Wagrams.

Nachhaltigkeit und Handarbeit sind zentrale Werte des Weinhofs. Mit der "Nachhaltig Austria"-Zertifizierung verpflichtet sich das Weingut zu einem bewussten Umgang mit Ressourcen und fairen Arbeitsbedingungen. Über 80 % der Trauben werden per Hand gelesen, um eine optimale Selektion zu gewährleisten, und mehr als 60 % der Reben sind über 40 Jahre alt.

Der Weinhof Anton Waldschütz steht für ehrliche Weinbaukunst, gelebte Tradition und einen unverwechselbaren regionalen Charakter.

Beschreibung

Die Trauben wachsen auf tiefgründigen Lössböden, die dem Wein seine typische Cremigkeit und feine Würze verleihen. Durch Ertragsreduzierung, Entblätterung der Traubenzone und selektive Handlese wird eine optimale Reife und Aromenkonzentration erreicht. Nach einer schonenden Pressung erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, um die Frische und präzise Frucht des Weins zu bewahren. Anschließend lagert der Wein auf der Feinhefe, wodurch er zusätzliche Struktur und Komplexität erhält.

Farbe:	helles, strahlendes Goldgelb
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Charakteristik:	im Duft zeigen sich reife Birne, gelber Apfel und saftige Quitte, begleitet von subtilen Zitrusnuancen und einer feinen Würze von weißem Pfeffer, am Gaumen frisch und vielschichtig mit lebendiger Frucht, gut eingebundener Säure und einer eleganten Balance, harmonisch, präzise und mit langem,

	mineralisch-würzigem Finale
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	4,2 g/l
Gesamtsäure:	6,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Perfekt zu Wiener Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat, dessen knusprige Kruste und zarte Würze die frische Säure des Weins ideal ergänzen. Auch köstlich zu Zucchinfrittata mit frischen Kräutern und Ziegenfrischkäse, die seine feine Würze ergänzt.

Stand: 19.11.2026 21:58 Uhr