

## Grüner Veltliter - Liter

Jahrgang: 2025  
Erzeuger: Weinhof Anton Waldschütz  
Art. Nr.: 305.404

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

Farbe: hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen  
Rebsorte: Grüner Veltliner  
Charakteristik: frische Aromen von grünem Apfel, Birne und feinen Kräutern, begleitet von einer dezenten Pfeffernote in der Nase, am Gaumen zeigt sich der Grüne Veltliner saftig und geradlinig, mit klarer Frucht, lebendiger Säure und animierender Frische, im Nachhall bleibt eine würzige Note mit guter Länge und hoher Trinkigkeit erhalten

Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 1 Liter

## Analyse

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

---

## Gastromische Empfehlungen

Der Grüne Veltliner begleitet hervorragend Wiener Schnitzel oder gebratenes Geflügel, da seine Frische und Würze das Gericht beleben. Vegetarisch passt er ideal zu Spargelgerichten oder einem leichten Gemüseauflauf, deren feine Aromen seine saffige Struktur unterstreichen.

Stand: 30.05.2026 06:15 Uhr