



# Grüner Veltliner

## De wijndruif van Oostenrijk



Ook wel genaamd: Veltliner, Grüner, Grüner Muskateller, Weisser, Weissgipfler of Manhartsrebe. Aangeplant plus minus 20000Ha, een totaal aandeel van 36% van het Oostenrijkse wijnarsenaal. Grüner Veltliner is bekend sinds de 18de eeuw, waar hij voorkwam ‘an der MARCH und THAYA in MANHARTSBERG’. Vanaf de tweede wereldoorlog werd de Grüner Veltliner pas echt bekend. Dit werd door de hochkultur van Lenz Moser nog eens versneld. Nergens in de wereld lijkt het klimaat en de bodemgesteldheid zo ideaal als in Oostenrijk, en in het bijzonder in Niederösterreich (tussen 47-48ste breedte noorderbreedte, te vergelijken met de Bourgogne), met zijn lösslagen en braun-erde. De druif gedijt het beste op niet te droge en te natte gronden. Bij optimale verzorging kan tot 100Hl. per hectare geoogst worden. Bij de betere topwijnen word veel gereduceerd en geselecteerd waardoor de opbrengst circa 40Hl per hectare is. Onder een optimale oogst heeft de druif een suikergehalte van 17-19 KMW oftewel 84-94 öchsle. De oogst vind plaats vanaf midden oktober. Door de diversiteit van grondsoorten, klimaat, oogstjaren en opvoeding zijn er vele typische Grüner Veltliner, zoals in de Wachau vanaf de leisteen en in de Wagram vanaf de löss. De kleur van Grüner Veltliner is groen/geel, bij het ouderen van deze wijn gaat de kleur naar goud/geel. Het bouquet bevat veel fruit (appels). Bij het ouderen van deze wijnen, met name de predikaatswijnen, wordt het fruit vervangen door een vleugje amandel. De wijn is kruidig, fruitig, fris en zacht. In de geur wat peperig, wat ook karakteristiek is voor de afdronk. De ideale drinktemperatuur is 6<sup>o</sup>-8<sup>o</sup>C. Predikaatswijnen kunnen tot 10<sup>o</sup>C gedronken worden.

