



www.grueve.com

GrüVe®

GrüVe® 2008

Das Grüner
Veltliner-Original

Weingut JURTSCHITSCH SONNHOF • Langenlois Kamptal / Austria



Die 22. Auflage des Lieblings der Frischweintrinker ist da! Der GrüVe 2008

Dass der GrüVe als unübertroffener Klassiker auf dem Gebiet der frischen, spritzigen Veltliner gilt, ist bekannt. Jahr für Jahr wird der Evergreen aus dem Familienweingut Jurtschitsch mit Spannung erwartet.

Auch im 22. Jahr bleibt der GrüVe seiner Linie treu: viel Frucht, leichte Struktur und knackige Frische. Gleichzeitig spiegelt er auch den sehr individuellen Verlauf des Jahres wider. Als einer der ersten Weine ist der GrüVe so etwas wie ein Vorbote für die Stilistik und Typizität eines Jahrgangs. Ein fesselndes Thema für Menschen, die mit der Natur arbeiten.

Der Jahrgang 2008

Das anspruchsvolle Weinjahr 2008 hat uns einiges an Arbeit abverlangt: Sorgfältige Weingartenpflege das ganze Jahr über, um die Trauben luftig und sonnig zur Reife zu führen. Auch im September und Oktober pendelte die Witterung zwischen hochsommerlichen Temperaturen und nebeligen Herbsttagen. Der GrüVe 08 jedenfalls hält die Tugenden des klassischen österreichischen Weissweines hoch: fröhliche Fruchtigkeit, erfrischend kühle Aromatik, lebendige Säure, würziger Abgang. Man sieht die frisch-grünen Weinberge förmlich vor sich, wenn man an ihm riecht!

„GrüVe-Winzer“ lautet das diesjährige Flaschenbild

Der „GrüVe-Winzer“ auf dem Etikett von Christian Ludwig Attersee hält erfreut das Resultat seiner Arbeit mit der Natur in der Hand: ein trinkiges Glas GrüVe 2008.

Attersee gestaltet seit der Einführung des GrüVe im Jahr 1987 jährlich ein neues Etikett, das von Weinliebhabern und Sammlern gleichermaßen mit Spannung erwartet wird und jeweils auch Bezug auf den Jahrgang nimmt. 2008 dominieren die Farben Grün und Orange und widerspiegeln damit den Mix aus Kühle und sanfter Würze im Wein.

Trinkempfehlung:

Der GrüVe ist ein unwiderstehlicher Aperitif. Natürlich auch ein Allrounder zur klassisch-österreichischen Küche; von der Jause über Vorspeisen, bis hin zu gegrilltem Fisch, hellem Fleisch und zur Ethno-Küche.