



Grüner Veltliner

Leithaberg DAC

2022

Unser Grüner Veltliner zeigt stolz, wo er herkommt.

Aufgewachsen an den Hängen des Leithabergs zeigt er, was alte Reben, Herkunft und Hingabe zu leisten vermögen. Goldenes Strohgelb mit klaren hellen Rändern.

In der Nase dominieren zunächst reifer Weingartenpfirsich und Zitrone. Danach übernehmen schiefrig-feinwürzige Aromen vom schwarzen Pfeffer und provenzalischen Kräutern.

Am Gaumen zeigt sich der Wein perfekt balanciert. Die animierende Säure und klirrende Mineralität vermitteln sofort den Eindruck von frischem Morgentau.

Der Abgang ist geprägt von eben jener klirrenden Mineralität und steht frisch, lang und beeindruckend klar.

ERDVERBUNDEN

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: selektive Handlese, 16 Stunden Maischestandzeit, spontanvergoren in gebrauchten, französischen Barrique-Fässern, Gärdauer 5 Monate, circa 4 Monate Vollhefelager und weitere 12 Monate Feinhefelager, Lagerung im 3.000 L Holzfass



ALKOHOLGEHALT: 13 %

SERVIERTEMPORATUR: 9 - 10 °C

TRINKTEMPORATUR: 11 - 12 °C

SÄURE: 4,9 g/l

RESTZUCKER: 1,0 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Scampi auf Zitronengras, Wels mit Steinpilzrisotto, Made in Austria: Krautfleckerl und Schnitzel



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre



SULFITE ENTHALTEN