

LEITHABERG DAC Grüner Veltliner 2015

STIL In der Nase frische Kräuterwürze und intensive Kernobstfrucht. Gelber Apfel, Mango und Honigmelone ergänzen die feinen, würzigen Aromen. Ein sehr facettenreiches Bukett. Am Gaumen stoffig und vollmundig, gelbe Birne und Kräuter, mineralisch, wuchtig strukturiert, mit feinen salzige Nuancen im Abgang.

HERKUNFT Leithaberg wird durch seine Herkunft geprägt. Der karge Schieferboden an den Südosthängen des Leithagebirges in Donnerskirchen verleiht dem Wein Ausdruck und Struktur.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese. Nach einer 6-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte eine Spontangärung im großen Holzfass. Der warme Witterungsverlauf 2015 ermöglichte eine besonders hohe Ausreifung der Trauben.

DATEN 14,5 % vol Alc.; 5,4g/l Sre.; 2,60 g/l RZ
12 Monate in großen Holzfässern

