

LEITHABERG DAC Grüner Veltliner 2014

STIL In der Nase reife Noten von Honigmelone, gelbe Steinobstanklänge, feine rauchige Kräuterwürze, süße Nuancen von Birnen, facettenreiches Bukett. Am Gaumen stoffig, weiße Frucht, mineralisch, elegant strukturiert, feine salzige Nuancen im Abgang, frisch und lange anhaltend, perfekte Balance.

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 Jahrgang 2014 bot durchwachsene Witterungsbedingungen und hat uns Winzern viel abverlangt. Aber Unser Einsatz hat sich gelohnt.

DATEN 13,0 % vol Alc.; 5,2g/l Sre.; 1,8 g/l RZ
8 Monate in großen Holzfässern

Falstaff 91

A LA CARTE 92

