

HIMMELREICH LEITHABERG DAC Grüner Veltliner 2017

HERKUNFT Das Himmelreich, eine steile Südosthanglage am Leithaberg, ist geprägt vom kargen Glimmerschiefer mit sandigem Lehm. Die Lage ist in den 50er-Jahren in Vergessenheit geraten und wurde 2009 behutsam rekultiviert. Bis zu 28 % Hangneigung, von drei Seiten vom Wald des Leithagebirges umgeben, sowie der Verwitterungsschiefer stellen einzigartige Besonderheiten am Leithaberg dar. Das spezielle Mikroklima mit einem Wechselspiel aus hohen Tagestemperaturen im Sommer, kühlen Nächten sowie einer frühen Beschattung führt zu spannenden und ausdrucksstarken Weinen.

STIL In der Nase intensive gelbe Kernobstfrucht mit ausgeprägter Kräuterwürze und einem zarten exotischen Touch. Der Wein ist komplex und gut strukturiert, geprägt von Mineralität und intensiver Würze. Kraftvoll, mit feiner gelber Tropenfrucht und vielschichtiger Struktur. Stoffig, lang anhaltende mineralische Spannung und hervorragende Balance mit langem Abgang.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese. Nach einer 12-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte eine Spontangärung im 500l Holzfass aus Eiche mit anschließendem Ausbau auf der Vollhefe bis Herbst 2018. Feinhefelagerung für 8 Monate bis Juni 2019.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 6,1 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
10 Monate in 500l Holzfässern auf der Vollhefe

Falstaff 93

A LA CARTE 94+

Gault Millau 17,5

Gourmetwelten Riedencup 93

