

LEITHABERG DAC Grüner Veltliner 2017

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 kompakt, gelbe Birne und Kräuter, mineralisch, elegant 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 12-stündigen Maischestandzeit in der Presse erfolgte eine Spontangärung im großen Holzfass. Der balancierte Witterungsverlauf 2017 ermöglichte eine besonders hohe Ausreifung der Trauben.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 4,8g/l Sre.; 1,70 g/l RZ
12 Monate in großen Holzfässern

