

HALSER LEITHABERG DAC Grüner Veltliner 2017

STIL In der Nase frische Kräuterwürze und intensive weiße Stachelbeere. Gelbfrucht, reifes Kernobst mit wachsig - floralen Komponenten. Ein besonders komplexes Bukett mit feinen, hefewürzigen Aromen. Am Gaumen stoffig und kompakt, gelbe Birne und Wiesenkräuter, Bienenwachs, fokussierte Struktur mit Präzision und extrem salzigen Nuancen im Nachhall.

HERKUNFT Die Einzellage Halser am Leithaberg ist von Muschelkalk und der besonderen Mikroklimatik geprägt. Die karge Bodenbeschaffenheit an den Südosthängen des Leithagebirges in Purbach verleihen dem Wein Körper und Struktur. Subtil und gleichermaßen ausdrucksstark.

ENTSTEHUNG Selektive Handlese von alten Reben. Nach einer 80-stündigen Maischestandzeit in Großboxen erfolgte die Pressung mit anschließender Spontangärung im großen Holzfass. Der balancierte Witterungsverlauf 2017 ermöglichte eine besonders hohe Ausreifung der Trauben.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 5,5 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
12 Monate in großen Holzfässern auf Vollhefe, 6 Monate Feinhefe

A LA CARTE 94

