

2024

Grüner Veltliner Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung - sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

2-3 Stunden Maischestandzeit – spontane Vergärung – ca 1/3 im Betonei vergoren – 2/3 im Edelstahl vergoren – 4 Monate auf der Feinhefe

Kostnotiz

Frisch - Grüner Apfel – Quitte – Wiesenkräuter – leicht würzig

Speisenbegleitung

Spargel – Brettljause - Meeresfrüchte

Rebsorte
Grüner Veltliner

Geschmack
trocken

Alkohol
12 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2028

EAN
90036341 17848