

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