

2023

Ried Oberer Wald - Pinot Blanc Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland
Weinberg

Der Weingarten befindet sich auf ca. 160m Seehöhe am Ruster Hügelzug. Der sehr stark wasserdurchlässige Boden besteht aus Braunerde auf Muschelkalkgestein. Die dadurch entstehenden trockenen Verhältnisse fordern die Reben stark und bringen exzellente Traubenqualität mit typischen Leithaberg Charakter. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Nach der händischen Ernte wird das Traubenmaterial gepresst und der Saft wird in gebrauchte 500l Fässer aus Leithaberg Eiche gefüllt. Die Vergärung startet spontan und es folgt der biologische Säureabbau. In den Fässern reift der Wein für 10 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Aufgrund des kargen Muschelkalkgesteins und des trockenen Bodens hat der Wein einen sehr eleganten mineralischen Charakter. Zunächst duftet er nach zarte Aromen von weißen Blüten, Quitten und Birnen. Der minimalistische Holzeinsatz stützt die Struktur dezent und lässt ausreichend Spielraum für die frische Säure und ausgeprägte Mineralität.



Auszeichnungen

A la Carte
94

Falstaff
94

Rebsorte
Pinot Blanc

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.5 g/l

Trinktemperatur
11 - 13 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2035

EAN
9003634117299

