

2024

Blanche Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland

Weinberg

Diese Cuvée besteht aus den Sorten Grüner Veltliner, Chardonnay und Pinot Blanc. Auf den sanften Hängen des Leithagebirges wachsen diese Reben auf lehmigen Kalkböden mit Sandeinsparungen. Die Parzellen für diesen Wein liegen auf einer Seehöhe von 180-220m. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Nach der Ernte werden die Trauben der Sorten separat verarbeitet. Etwa 1/3 der Menge wird in großen Betoneiern mit 3800l Fassungsvermögen vergoren. Durch die ausgeprägte Form der sogenannten Super Eggs zirkuliert die Hefe während der Gärung stark im Behälter und sorgt für ein reduktives Geschmacksbild. Der Rest des Saftes wird klassisch im Stahltank vergoren.

Kostnotiz

Der Wein zeigt Aromen von grünem Apfel, gelber Birne, weißem Pfirsich mit etwas weißem Pfeffer. Durch die Vergärung und Lagerung im Betonei wird die frische und mineralische Typizität des Leithaberges gestützt. Der Wein passt hervorragend zu sommerlichen Salaten, gegrillten Gemüse und kalten Aufschnittplatten.



Rebsorte
Sortenverschnitt Weiß

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
4.5 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2028

