

2024

Großhöflein – Grüner Veltliner Leithaberg DAC

Qualitätswein, Grosshöflein

Weinberg

Die Weingärten befinden sich auf ca. 200m Seehöhe auf dem Föllikberg. Geprägt von lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk liegt die kühle Südostlage am Fuß des Leithagebirges. Die Rebstöcke sind im Schnitt 30 Jahre alt. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Nach der händischen Ernte der Trauben werden diese gerebelt und gequetscht. Darauf folgen ca. 8 Stunden Maischestandzeit. Nach dem Pressen läuft der frisch gepresste Saft in große 1500l Fässer aus Leithaberg Eiche. Dort wird er spontan vergoren, durchläuft den biologischen Säureabbau und wird für weitere 9 Monate in den Fässern gereift.

Kostnotiz

Der strohgelbe Wein ist von sortentypischen Aromen nach Apfel, Zitronengras und weißem Pfeffer geprägt. Die cremige Textur wird von feiner Mineralität gestützt und von guter Säure getragen. Die Holzfassreife verleiht ihm zusätzlich Tiefgang und Ausdruck. Der Wein passt wunderbar zu Süßwasserfisch, Kalbsschnitzel und Backhendl.



Rebsorte
Grüner Veltliner

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.8 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2030

EAN
9003634118302

