

2024

Großhöflein - Pinot Blanc 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

Die Trauben werden händisch geerntet und danach gerebelt und gequetscht. Nach wenigen Stunden Maischestandzeit läuft der frisch gepresste Saft in gebrauchte 500l Fässer aus Leithaberg Eiche. Dort wird er spontan vergoren, durchläuft den biologischen Säureabbau und wird für weitere 9 Monaten in den Fässern gereift.

Kostnotiz

Im Glas zeigt der Wein gelbe Früchte, reife Birne und Apfel. Das sortentypische Aroma wird am Gaumen durch eine leicht cremige Textur gestützt, die mit dem salzigen und mineralischen Abgang hervorragend harmonisieren. Der Wein passt perfekt zu frisch zubereitetem Risotto, gegrilltem Fisch und Weichkäse.



Rebsorte
Pinot Blanc

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1.3 g/l

Säure
5.4 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2030

EAN
9003634118265

