

## GRÜNER VELTLINER HIMMELREICH

### Leithaberg DAC 2017

Mittleres Grüngelb. Silberreflexe, Feine gelbe Apfelfrucht, Anklänge von Golden Delicious Apfel, frische Orangenzester. Saftig, komplex, angenehme Kräuterwürze, weiße Kernobstnoten, finessenreicher Säurebogen, dunkle Mineralität, bleibt haften, sicheres Entwicklungspotential.. (zit. Peter Moser 93 Punkte Falstaff 2016/17)

### Weindaten

Alkoholgehalt	13,5 %
Säure	5,3 g/l
Restzucker	1,5 g/l
Trinkreife	bis 2030
Prüfnummer	N 12380/18

### Klima/Boden

Das pannonische Klima mit dem Einfluss des Leithabergs wirken sich positiv auf die Aromabildung des Weines aus. Penible Arbeit im Weingarten und die ideale Abstimmung der Sorte an den jeweiligen Boden spiegeln sich in der Qualität des Weines wieder.

### Trinkempfehlung

Empf. Trinktemperatur 10°C

### Informationen zum Terroir und Ausbau

Lage	„Himmelreich“ exponierte top Riede am Hang des Leithabergs
Weingartenalter	2008 wurde der Weingarten rekultiviert
Boden	Schieferboden
Hangneigung	sehr steile Riede mit Südostlage

### Ernte/Ausbau

Sorgfältige Handlese Mitte Oktober, lange Maischestandzeitschonende Pressung, Spontanvergärung, Lagerung auf der Hefe im großen Holzfass

