

2025

# Cuvée Blanc Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland  
Biologische Bewirtschaftung



## Im Weingarten

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 Sandeinlagerungen. Die Parzellen für diesen Wein liegen auf einer Seehöhe von 180-220m. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

## Im 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.

## Profile und Charakter

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.

Rebsorte  
Sortenverschnitt Weiß

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
12 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
6 g/l

Trinktemperatur  
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr  
2026 - 2029