

2025

# Grüner Veltliner Leithaberg DAC

Qualitätswein, Burgenland  
Biologische Bewirtschaftung



## Im Weingarten

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung - sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

## Im Keller

2-3 Stunden Maischestandzeit – ca 1/3 im Betonei vergoren – 2/3 im Edelstahl vergoren – 4 Monate auf der Feinhefe

## Profile und Charakter

Frisch - Grüner Apfel – Quitte – Wiesenkräuter – leicht würzig

Rebsorte  
Grüner Veltliner

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
12 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
5.6 g/l

Trinktemperatur  
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr  
2026 - 2029