

Leopold Grüner Veltliner 2020



verfügbar in
0,75l | 1,5l

LAGE & BODEN

Der Leopold, benannt vom Weingutsbegründer Walter Buchegger nach seinem Vater, stammt von selektionierten Rebstöcken aus unseren besten Weingärten im Eigenbesitz, deren Trauben Jahr für Jahr mit hoher Reife sehr spät geerntet werden. Wir lassen den Trauben länger, rund sechs Stunden, auf der Maische stehen, anschließend wird er im großen, neutralen Eichenfass vergoren und gereift.

KOSTNOTIZ

Zarte Nuancen von gelbem Apfel und Quitten. Etwas Tabak unterlegt von Orangenesten. Straff und saftig, feine Säurestruktur im Abgang ein Hauch von Melone. Mineralisch sowie finessenreich, bereits jung gut antrinkbar - eine lange Lagerung lohnt sich aber!

HERKUNFT

Gebiet Kremstal
Herkunft Niederösterreich
Boden Konglomeratverwitterung

ANALYSE

Alkohol 13,0 %vol
Säure 5,0 g/l
Restzucker 2,4 g/l

VINIFIZIERUNG

Ganztraubenpressung
6 Stunden Maischestandzeit
Lagerung auf Feinhefe bis Ende Februar im Stahltank
Vergoren und gereift im großen neutralen Holzfass
Lagerung auf der Feinhefe bis Anfang April

TRINKREIFE

2021 - 2034

PRÄMIERUNGEN

93/100 Falstaff

Vorspannhof Dross

Buchegger | Mayr
A-3552 Herrngasse 48
Tel. +43/2719/300 56, Fax. +43/2719/780 56
weingut@vorspannhof.at
www.vorspannhof.at