

Leopold Grüner Veltliner 2023



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

Zart nach frischen Orangenzesten, feine gelbe Apfelfrucht, florale Nuancen. Mittlere Komplexität, lebendiger Säurebogen, frisches Kernobst, mineralisch, zarte Fruchtsüße im Abgang, ein balancierter Begleiter bei Tisch. Eine lange Lagerung lohnt sich!

HERKUNFT

Gebiet	Kremstal
Herkunft	Niederösterreich
Boden	Konglomeratverwitterung

ANALYSE

Alkohol	13,5 %vol
Säure	5,3 g/l
Restzucker	1,8 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

2024 - 2039

PRÄMIERUNGEN

Falstaff: 93/100, Vinaria: 4 von 5 Sternen

Vorspannhof Dross
Buchegger | Mayr

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