

Leopold Grüner Veltliner 2024



verfügbar in
0,75l

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 die Trauben länger, rund sechs Stunden, auf der Maische stehen, anschließend wird der Wein im großen, neutralen Eichenfass vergoren und gereift.

KOSTNOTIZ

Zart nach frischen Orangenzenen, 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

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

ANALYSE

Alkohol	13,5 %vol
Säure	5,4 g/l
Restzucker	3,1 g/l

TRINKREIFE

2026 - 2041

Vorspannhof Dross

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