

## WINE DESCRIPTION

helles Grüngelb. Mit angenehmer zarten Holzwürze untermalte gelbe Tropenfruchtanklänge, etwas Marille und Vanille, facettenreiches Bukett. Stoffig-mineralischer Körper, ein Hauch von Honigmelone, knackige Struktur, eine tiefgründige Stilistik, weiße Fruchtnuancen im Abgang, ein finessereicher Wein mit Potential.

Wine Type:	Still wine   white   dry
Alcohol:	13.5 %
Residual Sugar:	2.1 g/l
Acid:	6.1 g/l

## VINEYARD

Origin:	Austria, Burgenland, Donnerskirchen
Quality grade:	Leithaberg DAC
Varietal:	Grüner Veltliner
Soil:	mica schist

## HARVEST AND MATURING

Fermentation:	oak barrel   225 L   used barrel
Maturing:	oak barrel   225 L   used barrel   12 month(s)
Time on the Fine Yeast:	10 month(s)

