



Blaufränkisch - Leithaberg DAC 2018

Leithaberg DAC

Origin: Austria, Burgenland, Purbach
Quality grade: Leithaberg DAC
Varietal: Chardonnay | 29 years
Soil: loam | little | top soil
Muschelkalk | large | sub soil
mica schist | little | sub soil



Cellar

Harvest: handpicked | August 26
Grape Sorting: manual
Fermentation: spontaneous
big oak barrel | temperature control: yes
Maturing: big oak barrel | 1800 L | 15 month(s)
Time on the Fine 12 month(s)
Yeast:
Bottling: Feb. 21, 2020

Data

Wine Type: Still wine | white | dry
Alcohol: 13.5 %
Acid: 5.7 g/l
Residual Sugar: 1 g/l
Certificates: organic

Awards

Falstaff: 93

Wine Description

Strahlendes Grüngelb. In der Nase feine, einladende Marillenfrucht, reife Apfelfrucht, mit rauchiger Mineralik unterlegt, etwas Mango, zarter Bienenhonig. Am Gaumen finessenreiche Textur, stoffig - elegant, weiße Frucht, zart nach grünem Apfel, gute Säurestruktur, mit mineralisch lang anhaltendem Abgang.



Weingut Toni Hartl | Florianigasse 7 | 2440 Reisenberg | Austria

+43 2234 80636-0

www.toni-hartl.at | wine@toni-hartl.at | www.instagram.com/weingut_toni_hartl |  | www.toni-hartl.at/hartl