



"Because of our experience that nature is the strongest force, we'd love to work with it. With the knowledge that the soil is the most intelligent part we deal with, we've decided to trust in it. We are convinced that the plants nourish our soil, therefore we let them grow. With these ideas and confidence we don't interact in the cellar, which causes that our wines transport the natural taste of the grape. These decisions we make by ourselves and let our personalities speak in our wines."

Martin & Anna Arndorfer

Martin & Anna Arndorfer

place.

Strass

region.

Kamptal

klima.

Das Kamptal ist eine kühle Region im Nordosten Österreichs; Kalte Winde vom Böhmischem Massiv des Nordens treffen im Kamptal auf Pannonisches Klima. Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern dicke Beerenschalen und bringen starke, intensive Aromen und vibrierende Lebendigkeit. Von Weingarten zu Weingarten ändert sich das Mikroklima enorm. Die Höhe der einzelnen Weinlagen reichen zwischen 200 und 500 Metern; Der Ort Strass hat ein sehr spezielles Mikroklima, da hier die ersten Weinberge neben der Donauebene hochragen. Es ist eine einzigartige Kombination aus dem sehr kühlen Böhmischem Massiv und dem Einfluss des Pannonischen Klimas.

DIE LEIDENSCHAFT WEISZ*

vintage.

2022

varietal.

Chardonnay 35 %, Neuburger 35 %, Grüner Veltliner 30 %

vineyard site.

Chardonnay vom Strasser Offenberg und Strasser Gaisberg Strasser Offenberg - 1985 gepflanzt - Lössboden mit viel Kalk - 257 m Höhe Strasser Gaisberg - 1992 gepflanzt - Lössboden mit Urgestein im Unterboden - 301 m Höhe Neuburger vom Strasser Gaisberg - 1960 gepflanzt - Urgestein - 328 m Höhe Grüner Veltliner vom Strasser Gaisberg - 1992 gepflanzt - Lössboden mit Urgestein im Unterboden - 298 m Höhe

vinification.

Chardonnay & Neuburger picked on the same day and pressed together, Neuburger macerated for 6 hours before pressing Chardonnay added as whole bunch to the Neuburger mash and pressed immediately

Grüner Veltliner 8 hours of maceration before pressing

Riesling 18 hours of maceration before pressing

fermentation with native yeasts

aged for 10 months on the lees in French oak, 25 % new oak

no filtration, sulphur added once - just before bottling

die leidenschaft.

Die Leidenschaft is a series of wines that are individual and distinctive, reflecting personalities.

Wines that convey the typicality of their origins in a unique way.

Die Leidenschaft weisz combines special grape varieties from our region - the nutty Neuburger, the elegant Chardonnay, and the spicy Grüner Veltliner. An exciting interplay with plenty of length and depth.

Data

alcohol.	12.5 % / dry	drinking temperature.	10 °C
residual sugar.	1.7 g/l	aging potential.	medium (8 years)
acid.	6.8 g/l		
quality grade.	natural wine		
wine type.	Still wine white		
certificates.	AT-BIO-402		
allergens.	sulfites		