

2022

360° Projektbox Grüner Veltliner

Landwein, Wineland
Organic Farming



Cellar

After 12 hours of maceration, the grapes were pressed and then transferred to different containers for spontaneous fermentation. The wines were then left on the lees for 5 months and underwent malolactic fermentation. In March 2023, the wines were bottled, and now we are proud to present the result – 360° Grüner Veltliner 2022!

Profile and Characteristics

Wir haben mit der 360° Projektbox mit der Rebsorte Grüner Veltliner eine neues spannendes Projekt gestartet. Wie im letzten Jahr, haben wir auch diesmal unter einheitlichen Rahmenbedingungen sechs unterschiedliche Gefäße bei der Vinifikation benutzt: Edelstahl, Keramikamphore, Beton, Tonamphore, Granitfass und Eichenfass. Das Traubenmaterial stammt aus der Riede Herrschaftsbreite in Großhöflein, einem fast 40 Jahre alten Weingarten am Leithaberg.

Varietal
Grüner Veltliner

Flavor
dry

