

2022

360° Projektbox Grüner Veltliner 2022 2022

Landwein

Cellar

Nach 12 Stunden Maischestandzeit wurden die Trauben gepresst und dann zur spontanen Gärung in die unterschiedliche Behältnisse gefüllt. Die Weine lagen danach für 5 Monate auf der Vollhefe und durchliefen den biologischen Säureabbau. rnrnlm März 2023 wurden die Weine in die Flasche gefüllt und nun dürfen wir ihnen stolz das Ergebnis präsentieren – 360° Grüner Veltliner 2022!

Tasting Note

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

