

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 altem Weingarten am Leithaberg.

Varietal  
Grüner Veltliner

Flavor  
dry