

2023

Blanche Leithaberg DAC

Bio-Qualitätswein



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung – sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

8 Stunden Maischestandzeit – spontane Vergärung – teilweise im Betonei vergoren – 5 Monate auf der Feinhefe

Kostnotiz

Gelbe Birne – grüner Apfel – weißer Pfirsich – pfeffrige Würze – burgundische Eleganz

Speisenbegleitung

Pannonische Vorspeisenplatte – vegetarischer Flammkuchen – mediterrane Salate

Rebsorte
Chardonnay | Grüner Veltliner | Pinot Blanc | Sortenverschnitt
Weiß

Geschmack
trocken

Alkohol
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.1 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2027

EAN
9003634116643