

MUSCAT DE NOIR EISENSTADT 2024

Tinhof

WEIN VOM LEITHABERG



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

LEITHABERG™

| | |
|----------------------------------|---|
| Origin: | Austria, Burgenland, Leithaberg |
| Quality grade: | Landwein |
| Site: | Eisenstadt Ried Feiersteig |
| Site Type: | hillside |
| Geographical Orientation: | south east |
| Sea Level: | 200 m |
| Soil: | calcareous brown earth limestone from Leitha humus |

Vineyard Site:

Als letzte Erhebung der Alpen in Richtung pannonischer Tiefebene bietet der Leithaberg mit seinem Jahrmillionen alten Muschelkalkboden unseren Reben optimale Voraussetzungen für vielschichtige Weine. Dieser unverwechselbare Boden zusammen mit den kühlen Winden aus den angrenzenden Wäldern drückt den Weinen diesen mineralisch, strukturierten Stempel auf.

Cellar

| | |
|----------------------|---|
| Harvest: | handpicked August 18 |
| Fermentation: | spontaneous |
| Maturing: | steel tank 300 L 4 month(s) |
| Bottling: | screw cap Jan. 13, 2025 100 x 1.5 L |

Data

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Wine Type: | Still wine white dry |
| Alcohol: | 12 % |
| Residual Sugar: | 1 g/l |
| Acid: | 5.1 g/l |
| Certificates: | bio-organic, AT-BIO-402 |
| Drinking Temperature: | 10 - 12 °C |
| Aging Potential: | high (10 years) |
| Optimum Drinking Year: | 2025 - 2035 |

Wine Description

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Feine Nuancen nach Muskat und Rosen. Saftig, leicht cremige Textur. Griffige Struktur mit feinem Säurebogen