

2025

2025 Grüner Veltliner Leithaberg DAC 2025

Qualitätswein, Burgenland
Organic Farming



Terroir

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

Cellar

2-3 Stunden Maischestandzeit – ca 1/3 im Betonei vergoren – 2/3 im Edelstahl vergoren – 4 Monate auf der Feinhefe

Profile and Characteristics

Frisch - Grüner Apfel – Quitte –
Wiesenkräuter – leicht würzig

Varietal
Grüner Veltliner

Flavor
dry

Alcohol
12 %

Residual Sugar
1 g/l

Acid
5.6 g/l

Drinking Temperature
8 - 10 °C

Optimum Drinking Year
2026 - 2029

