

Tasting Notes

August-Paket: Sechs Weine, sechs Handschriften – jeder ein Unikat n Unsere Projektweine stehen für Neugier, Experimentierfreude und kompromisslose Qualität. Im August bringen wir sechs dieser außergewöhnlichen Weine in einem exklusiven Paket zusammen – jeder mit eigener Handschrift, jeder ein echtes Statement. Von spontanvergorenem PetNat über Chenin Blanc mit Tiefgang bis zum Blaufränkisch mit Charakter: Dieses Paket ist eine Einladung, Wein neu zu entdecken. n ?? Die Weine im Paket: • 2023 Nr. 7 – Blaufränkisch MC 100 % Blaufränkisch, ganztraubenvergoren mittels Macération Carbonique für besonders fruchtbetonten Charakter. • 2022 Nr. 10 – Sauvignon Blanc Halbstück Handlese, spontane Gärung mit 10 % Ganztraubenanteil in gebrauchten Leithaberg-Eichenfässern, 5 Monate auf der Feinhefe mit Batonnage, unfiltriert. • 2023 Nr. 19 – Grüner Veltliner PetNat Biologisch produziert, spontanvergoren im Edelstahltank, danach als gärender Most in die Flasche gefüllt und 8 Monate auf der Hefe gereift. • 2023 Nr. 20 – „CHE“ Chenin Blanc Aus einem unveredelten Blaufränkisch-Weingarten, spontanvergoren in Tonneaux, Barrique und Amphore, 7 Monate auf der Vollhefe, unfiltriert. • 2022 Nr. 21 – Furmint Handlese, spontane Gärung im Stahltank mit 5 % Ganztrauben, 95 Tage auf der Hefe, anschließend 5 Monate Reifung in der Tonamphore, unfiltriert. • 2024 Nr. 25 – B Rosé F PetNat Blaufränkisch aus biologischem Anbau, Gärstart im Edelstahltank, dann als gärender Most in die Flasche gefüllt und 8 Monate auf der Hefe gereift. n ?? August-Special Das sommerliche Sixpack gibt's jetzt zum Vorteilspreis von 86 € statt 99,40 € – und mit dem Code FREESHIPPING versenden wir kostenlos nach Deutschland (Versand nach Österreich ist wie immer inklusive).



 LEITHABERG™