

Grüner Veltliner Leithaberg *ea*

Leo Hillinger

Herkunft

Neusiedlersee / Österreich

Rebstock

Grüner Veltliner

Farbe

Goldenes Strohgelb mit klaren hellen Rändern

Duft

In der Nase dominieren zunächst reifer Weingartenpfirsich und Zitrone. Danach übernehmen schiefbrig-feinwürzige Aromen vom schwarzen Pfeffer und provenzalischen Kräutern.

Geschmack

Am Gaumen zeigt sich der Wein perfekt balanciert. Die animierende Säure und klirrende Mineralität vermitteln sofort den Eindruck von frischem Morgentau. Der Abgang ist geprägt von eben jener klirrenden Mineralität und steht frisch, lang und beeindruckend klar. Ein grosser Weisswein aus dem Keller Hillinger!

Gradation

13.5% vol.

Ausbau

Selektive Handlese, 16 Stunden Maischestandzeit, spontanvergoren in gebrauchten, französischen Barrique-Fässern, Gärdauer 5 Monate, circa 4 Monate Vollhefelager und weitere 12 Monate Feinhefelager.



weinonline.ch