

Datenblatt

Name:	juno - Leithaberg DAC
Jahrgang:	2012
Sorten:	Grüner Veltliner
Herkunft und Boden:	Bergweingarten Hofhansl Donnerskirchen weißer Schiefer
Alter der Rebstöcke:	20 – 25 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten am 24. September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Spontangärung im großen Holzfaß
Füllung:	19. August 2013
Flaschenzahl:	1000
Alkohol:	14,0 % Vol.
Restzucker	4,2 g/l
Säure:	5,2 g/l
Charakteristik:	Mittleres Gelb. Feine einladende reife Steinobstnote, zart nach Blütenhonig, zart nach Grapefruitzesten, mineralische Nuancen, dezentes und doch facettenreiches Bukett. Saftig, elegante, komplexe Textur, feine Holznuancen, finessenreicher Säurebogen, bleibt sehr gut haften, bereits gut ausgewogen und gut antrinkbar, hat Länge und Potenzial.
Serviertemperatur:	10°C
Trinkreife:	2013 – 2020
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	wein.pur 06/13 - 2 Gläser (sehr gut) Tasted 100% blind - 90 Punkte A LA CARTE 2/2014 - 92 Punkte vinaria 05/2014 - Sieger Leithaberg DAC Verkostung Falstaff Weinguide 2014 - 90 Punkte A LA CARTE Wein-Führer 2015 - 91 Punkte Gault&Millau Weinguide 2015 - 15,5 Punkte AWC 2014 - Siegel der Jury