

Datenblatt

Name:	juno – Leithaberg DAC
Jahrgang:	2013
Sorten:	Grüner Veltliner
Herkunft und Boden:	Bergweingarten Hofhansl Donnerskirchen weißer Schiefer
Alter der Rebstöcke:	20 – 35 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten am 24. September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Spontangärung im neuen Tonneaux 10 Monate Lagerung auf der Feinhefe im 100% neuen Tonneaux
Füllung:	Oktober 2014
Flaschenzahl:	1300
Alkohol:	13,5 % Vol.
Restzucker	4,4 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:	2014 – 2020
GTIN:	9120065510052
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	Falstaff 08/2014 - 91 Punkte A LA CARTE 01/2015 - 92 Punkte next.generation wein.pur 02/2015 - 85 Punkte Falstaff Weinguide 2015 - 91 Punkte A LA CARTE 02/2015 - 94 Punkte, bester GV aus dem Burgenland Meiningers Weinwelt 06/2015 - 90 Punkte, bester GV aus dem Burgenland Vinaria 06/2015 - 15,0 Punkte A LA CARTE Weinführer 2016 - 92 Punkte Gault Millau Wein-Führer 2016 - 17 Punkte A LA CARTE 02/2016 - 93 Punkte