

Datenblatt

Name:	juno – Leithaberg DAC
Jahrgang:	2015
Sorten:	Grüner Veltliner
Herkunft und Boden:	Bergweingarten Hofhansl Donnerskirchen weißer Schiefer
Alter der Rebstöcke:	20 – 35 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten am 2. Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Spontangärung im Betonei und neuem Barrique 12 Monate Lagerung auf der Feinhefe im Bentonei (~70%) und neuem Barrique (~30%)
Füllung:	16.12.2016
Flaschenzahl:	1170 Flaschen 0,75l, 30 Magnums, 10 Doppelmagnums
Alkohol:	14,0 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure:	5,4 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 große Länge und Potenzial.
Serviertemperatur:	10°C
Trinkreife:	2017 – 2027
GTIN:	9120065510052 für 0,75 l 9120065510168 für 1,50 l 9120065510335 für 3,00 l
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	A LA CARTE 02/2016 - 92 Punkte A LA CARTE 02/2017 - 93 Punkte Tasted 100% blind - 87 Punkte