



LEITHABERG WEISS

LEITHABERG^{DAC} · BURGENLAND · 2015

LEITHABERG. Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase leicht rauchig, Feuerstein, reife Apfelfrucht, schönes Volumen am Gaumen, in dem sich der Apfel fortsetzt und den würzigen Abgang begleitet

Boden.	sandiger Schieferboden
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	spontane Gärung teilweise im kleinen Holzfass, sowie im Edeltank bei 20-22°C
Ausbau.	12 Monate auf der Feinhefe im Holzfass, Regelmäßige Batonage
Abfülldatum.	Dezember 2016
Trinktemperatur.	10-12°C
Lagerpotential.	bis 2025
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	19,8 g/l
Restzucker.	1,9 g/l
Säure.	5,7 g/l

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge