



LEITHABERG WEISS

LEITHABERG^{DAC} · BURGENLAND · 2016

LEITHABERG. Helles, klares Gelb, in der Nase rauchig, vielschichtig und schwer mit wuchtiger Bratapfelfrucht, am Gaumen saftig, samtige Textur mit viel Stoff und mit langem, honig-fruchtigem Abgang.

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 2017
Trinktemperatur.	10-12°C
Lagerpotential.	bis 2026
Alkohol.	13,5 % vol.
Trockenextrakt.	20,1 g/l
Restzucker.	2,8 g/l
Säure.	5,5 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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