

# LEO UIBEL

-H- 2017  
GRÜNER VELTLINER



---

## TERROIR

Kies, Sand und Ton aus der Ur-Donau, teilweise mit Löss- und Lehmbedeckung.

---

## REBSORTE

Grüner Veltliner

## LAGE

-H- = Hundsborg

---

## AUSBAU

Gärung im Stahltank. Umzug in das Granbarrel Granitfass. Lagerung für ein Jahr auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

---

## TRINKREIFE

2017 bis 2029

## VERSCHLUSS

Schraubverschluss

---

## EMPFEHLUNG

Ein Wein für das Besondere. Ein Begleiter der hervorragend Säure und Schärfe einbindet und Gerichte mit einer wunderbaren Eleganz in den Vordergrund stellt.

---

## ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,0 Gramm/l - Säure: 5,4 Gramm/l

---

## GESCHMACKSPROFIL

Kräftiges Strohgelb, feine Aromen nach reifem Herbstobst gepaart mit Brioche, ein Anklang von Litschi & Ananas gepaart mit feiner kühler Kräutrigkeit. Am Gaumen würzig mit viel Salzigkeit, welche die Lage perfekt unterstreicht. Knochentrocken mit guter Extrakttextur welche diesem Wein eine Leichtfüßigkeit mitgibt und dennoch mit schöner Länge im Abgang stützt. Wirkt noch juvenil mit sehr gutem Reifepotenzial.



GRANBARREL