



Leithaberg^{DAC} Joiser Altenberg 2019. Grüne Veltklasse.

Die handgelesenen Trauben für diesen finessenreichen Grünen Veltliner stammen aus der Ried Altenberg. Einer kalkhaltigen Spitzenlage in Jois am Leithagebirge, die durch die Nähe zum Wald, die damit verbundene Nachtkühle und das hohe Alter der Rebstöcke den perfekten Nährboden für aromatische, spannende Weine bildet.

Feine komplexe Frucht, am Gaumen stoffig und lang, mineralischer, würzig-floraler Abgang.

Mit 9° bis 11° Trinktemperatur am schönsten. Ein vielseitiger Speisengeleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta und hellem Fleisch.

Zusammensetzung:
100 % Grüner Veltliner

Alkohol / Säure / Restzucker:
12,9 / 5,2 / 1,0

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion, spontan vergoren im großen 2.000 l Holzfass, danach 6 Monate in zwei 1.000 l Tonamphoren

Lese:
13. September 2019

Füllung:
10. August 2020

Haltbarkeit:
20 Jahre und mehr

Formate / Auflage:
0,75 l / 3.000, 1,5 l / 10

2019 begann mit einem trockenen Winter, auf den ein relativ warmes Frühjahr folgte. Der Mai war jedoch wieder kühl und sehr nass, wodurch die Vegetation stark verzögert wurde. Ein Segen, wie sich später zeigen sollte, denn es folgte der heißeste Juli aller Zeiten mit bis zu 39°C. Auch Juli und August waren von großer Hitze und Trockenheit geprägt, aber dank der guten Wasserreserven aus dem Mai und der damit verbundenen Reifeverzögerung erfolgte die Lese zum „normalen“ Zeitpunkt. Durch die geringen Mengen ergaben sich sehr dichte Weine mit hoher Eleganz. Ein tolles Jahr. Alle 9er-Jahre scheinen eines gemeinsam zu haben: kleine Menge, große Qualität.

ANITA **NITNAUS** HANS