



GRÜNER VELTLINER STEINHAUS X. 2011

Grüner Veltliner X. ist meinem Vater Rudolf Leithner gewidmet und soll ein Symbol der Dankbarkeit sein für die guten Voraussetzungen, die die 10 Generationen vor mir mit Fleiß, Mühe und dem nötigen Weitblick erwirtschaftet haben.

KOSTNOTIZ

Komplexe Nase mit enormen Facetten, reiche, noble Blätter-Würze, dunkle Beeren und süße Kräuter; fülliger Wein mit straffer Textur, noch zart spürbaren Tanninen, die eine unglaubliche Lagerfähigkeit versprechen, und einer herrlichen Substanz, dichter, kompakter Körper mit ordentlich Stoff und Schub am Gaumen; danach elegante, feinziselierte, charmante Würze und erfrischend pikante Frucht im minutenlangen Abgang. Wird auch noch nach 2021 große Freude machen!

ECKDATEN

Rebsorte:	Grüner Veltliner (über 60 Jahre alt)
Lage:	Steinhaus
Boden:	Glimmerschiefer
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC Reserve
Alkohol:	14 Vol.%
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	trocken, 3,2 g/l
Lagerfähigkeit:	mind. 20 Jahre

SPEISENEMPFEHLUNG

Sellerie Miso Gerste, Bergkäse, Minz Öl
TANJA GRANDITS - Restaurant Stucki
Gault Millau 18 Punkte - Koch des Jahres 2014 - 2 Michelin Sterne
Bruderholzallee 42 - 4059 Basel

GEBINDE

Inhalt:	750 ml Flasche
Abfüllung:	Erzeugerabfüllung
Verpackung:	6 Flaschen pro Karton

WEIN KOSTEN + KAUFEN IM KAMPTAL

Weingut ab Hof: nach Vereinbarung, Anmeldung erforderlich
Ursin Haus www.ursinhaus.at
Loisium Weinerlebniswelt www.loisium-weinwelt.at
Vinothek im Strassertal www.weinkontraste.at

28.8.2014 | D_GV_X_2011.docx

Weingut

Thomas Leithner

Walterstraße 46

3550 Langenlois

T: +43(0) 2734/2552

F: +43(0) 2734/2552-4

kontakt@thomas-leithner.at

www.thomas-leithner.at