

# **Weingut Lehner – Hohes Eck | Niederösterreich Roter Veltliner OOSTENRIJK (WEINVIERTEL) – 2023**

## **Domein**

### **Weingut Lehner - Minkowitsch**

Het wijnhuis Minkowitsch is een traditioneel familiebedrijf dat bestaat sinds 1875. De zesde generatie staat tegenwoordig aan het roer. Sinds 2022 opent zich een nieuw hoofdstuk in hun wijngeschiedenis. De fusie van twee wijnfamilies: Lehner en Minkowitsch. Lukas Lehner en Agnes Lehner-Minkowitsch brachten hun families niet alleen privé, maar ook professioneel bij elkaar. Twee onafhankelijke wijnboeren werken nu samen aan een gemeenschappelijke toekomst. Men produceert vooral frisse, fruitige witte en soepele rode wijnen op ca. 7 hectaren met wijngaarden. De wijngaarden liggen in het zuidelijke Weinviertel, in Velm-Götzendorf en Mannersdorf an der March, ten Noordoosten van Wenen, aan de grens met Slowakije. De filosofie van wijnmaken is de eenvoudigst denkbare: eigen wijngaarden, eigen druiven en eigen wijn. Het resultaat zijn cepagewijnen met balans en harmonie.

## **Vinificatie**

Laat geoogste, kleine druiven van Roter Veltliner fermenteren heel langzaam tot deze zeer complexe single-site wijn. De kleiachtige bodem zorgt voor kleine druiven met een hoge concentratie. De open, winderige ligging zorgt voor gezonde en volledig rijpe druiven. Na een schilcontact van 10 uur volgt een zachte persing en een gisting op staal. De wijn rijpt 6 maanden in staal en in grote houten vaten.

## **Smaak**

Een fruitige neus met vooral appel, een mooie citrus frisheid, samen met florale en minerale toetsen. In de mond is de wijn aangenaam vol met een frisse en fruitige smaak. Deze Roter Veltliner heeft een hoog bewaarpotentieel en is na jaren flesrijping (ca. 4 jaar) een genot om te drinken.

## **Gerechten**

Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Asperges | Vis - in papillot

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Roter Veltliner

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Mineralig strak

