

Langenlois - Kamptal



WEISSBURGUNDER RIED PANZAUN 2016

Die Ried:

Gegen Ost-Südosten gestreckter Geländerücken südlich von Langenlois gelegen. Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig aus-gebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung und seinem Nährstoffreichtum. Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf unterschiedliche Klimaphasen hin.

Weinbeschreibung:

Ein klassisch ausgebauter Weißburgunder mit intensiven Feuersteinaromen und Rosinen, elegante Dichte. Sehr reifes Steinobst im Geschmacksbild . markante Fruchtsüße gepaart mit kompakter Säure, eine Mineralstoffbombe. Ein Wein mit Charakter! Jetzt wunderbar trinkreif!

Vinifikation:

Die vollreifen Trauben wurden Ende Oktober selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort gerebelt und anschließend einer mehrstündigen Maischestandzeit unterzogen. Nach der sanften Pressung wurde der Most vorgeklärt und temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Danach reifte der Wein noch einige Monate auf der Feinhefe. Die Abfüllung erfolgte Ende April des darauffolgenden Jahres.

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Restzucker: 1,9g/l

Reifepotential: 6 Jahre +

Serviertemperatur: 11° - 13°

Ausbau: trocken

Falstaff 91 Punkte