

Langenlois - Kamptal

RIESLING 2017 URGESTEIN KAMPTAL DAC



Die Geologie:

Die Trauben stammen hauptsächlich aus der Ried Loiserberg, einem Bergweingarten Richtung Mittelberg bestehend aus Glimmerschiefer und Gneisböden mit geringer Lössauflage.

Dieser exponierte Geländerücken liegt sehr windig mit Temperaturextremen – eine große Herausforderung für Rebstöcke und Winzer.

Charakteristik:

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Elegante Frucht, köstlich, saftig, Pfirsiche und saftige Birnen, spritzig, nach hinten pikant und ziemlich gebündelt, belebend, sortentypisch. Ein Wein mit vibrierender, reifer Säurestruktur und Länge.

Vinifikation:

Die reifen Trauben wurden Ende September selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort wurden die Trauben gerebelt und anschließend einer mehrstündigen Maischezeit unterzogen. Nach der sanften Pressung wurde der Most vorgeklärt und temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Danach reifte der Wein noch ca. 5 Monate auf der Feinhefe. Die Erstabfüllung erfolgte im Februar des darauffolgenden Jahres.



Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Restzucker: 3,2g/l
Reifepotential: 3 Jahre +
Serviertemperatur: 8° - 12°
Ausbau: trocken