

Langenlois - Kamptal



GRÜNER VELTLINER 2017 RIED NEUBERG Kamptal DAC Reserve

Die Ried:

Der Neuberg grenzt direkt an den westlichen Stadtrand von Langenlois. Der Boden ist geprägt von tiefgründigem, kalkreichen Löss, der mit seinem Nährstoffreichtum ausgezeichnete Bedingungen für das Wachstum der Reben bietet.

Charakteristik:

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mineralisch-würzig, weiße Tropenfruchtaromen, ein Hauch von Birne, zart nach Limette. Kräftig, saftig, frischer gelber Apfel, dezente Süße, lebendige Struktur, bleibt langhaft, ein stoffiger Speisenbegleiter mit Extrakt und Schmelz.

Vinifikation:

Die vollreifen Trauben wurden Ende Oktober 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 weitere 10 Monate auf der Feinhefe.

Erstabfüllung im August des darauffolgenden Jahres

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Restzucker: 1,7g/l

Reifepotential: 10 Jahre +

Serviertemperatur: 10° - 12°

Ausbau: trocken



Fallstaff 92 Punkte