

Langenlois - Kamptal



GEMISCHTER SATZ 2017 RIED PANZAUN

Die Ried:

Der tiefgründige und nährstoffreiche Lössboden im Ried Panzaun bietet hervorragende Bedingungen für die, wie in früheren Zeiten üblich, nebeneinander ausgepflanzten Rebsorten. Sie werden gemeinsam gelesen und gekellert. Bei uns sind dies Grüner Veltliner, Rivaner, Gold Muskateller, Gelber Muskateller, Muskat Ottonell, Riesling, Sauvignon Blanc und Sämling. Jede dieser Rebsorten bringt ihre spezifischen Charaktereigenschaften ein und so entsteht ein besonders vielschichtiger und komplexer Wein.

Weinbeschreibung:

Helles Strohgelb, vielschichtiges Bukett, ein Mix aus Steinobst, Apfel, Nashi-Birne, etwas Stachelbeere, weiße Tropenfrucht, frisch strukturiert – ein gehaltvoller Wein.

Vinifikation:

Die vollreifen Trauben wurden Anfang 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 ca. 5 Monate auf der Feinhefe.

Alkoholgehalt: 13% vol.

Restzucker: 2,9g/l

Reifepotential: 2 Jahre +

Serviertemperatur: 8° - 12°

Ausbau: trocken

**Falstaff 91 Punkte | Gault Millau 17 Punkte
A LA CARTE 90 Punkte**