

GRÜNER VELTLINER 2018 RIED PANZAUN

Kamptal DAC

Die Ried:

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

Weinbeschreibung:

Helles Gelbgrün mit Silberreflexen. Ein feingliedriger und würziger Sortenvertreter mit viel Aroma und Frische.

Schmeckt zart nach weißem Apfel und feinen Kräutern, ein Wein mit lebendiger Struktur und zartem Schmelz im Finish: gute Länge.

Ein vielseitiger Speisenbegleiter – passt zu jeder Gelegenheit!

Vinifikation:

Die vollreifen Trauben wurden Mitte September selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort wurden die Trauben 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. Erstabfüllung im März des darauffolgenden Jahres.

Alkoholgehalt: 13% vol.

Restzucker: 2,2g/l

Reifepotential: 2 Jahre +

Serviertemperatur: 8° - 12°

Ausbau: trocken

