

Langenlois - Kamptal

GRÜNER VELTLINER 2018 TITAN RIED SPIEGEL 1ÖTW Kamptal DAC Reserve



Die Ried:

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

Weinbeschreibung:

Duft nach frischen Walnüssen, feine Kräuterwürze und weißem Pfeffer mit einem Hauch Vanillehonig, mineralischer Touch, am Gaumen reife Ananas, sortentypisch, saftiger Fruchtschmelz mit perfekt ausbalancierter Säure, mundfüllend und lange anhaltend. Hohes Lagerpotential!

Vinifikation:

Die reifen Trauben wurden Mitte Oktober selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort wurden die Trauben gerebelt und anschließend einer mehrstündigen Maischzeit 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 teils im Stahltank (ca. 70%) und ca. 30% wurden im Eichenfass ausgebaut und im darauffolgenden Jahr vor der Erstabfüllung Ende August wieder vermählt.



Alkoholgehalt: 15% vol.

Restzucker: 1g/l

Reifepotential: 15 Jahre +

Serviertemperatur: 10° - 13° dekantieren empfohlen

Ausbau: trocken