

Langenlois - Kamptal



GRÜNER VELTLINER 2021 LANGENLOIS LÖSS

Kamptal DAC

Die Geologie

Lössböden sind typisch für das Kamptal und liefern die besonderen geologischen Voraussetzungen für diesen urtypischen Langenloiser Ortswein.

Die Rebstöcke die Ausschließlich aus unseren Langenloiser Rieden stammen, können in diesen Lössschichten extrem tief wurzeln und feinste Elemente der kalkhaltigen Böden aufnehmen.

Weinbeschreibung

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach weißem Apfel, frisch und würzig, leicht pfeffrig. Ein Wein mit Ausdruck, Finesse, Lebendigkeit und saftiger Frucht. Ein vielseitiger und unkomplizierter Speisenbegleiter!

Vinifikation

Die vollreifen Trauben wurden Anfang Oktober selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort wurden die Trauben gerebelt und anschließend einer 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 darauf-folgenden Jahres.

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Restzucker: 1,7g/l

Reifepotential: 2 Jahre +

Serviertemperatur: 8° - 12°

Ausbau: trocken

EAN 1 x 0,75l: 9120050914377

EAN Karton 6 x 0,75l: 9120050914384