

Langenlois - Kamptal



GRÜNER VELTLINER 2021 RIED SPIEGEL IÖTW

Langenlois
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:

Feine Kräuterwürze, florale Nuancen, weißer Apfel, elegante, etwas tabakig mit einem Hauch Vanillehonig, mineralischer Touch, saftiger Fruchtschmelz mit perfekt ausbalancierter Säure, mundfüllend und lange anhaltend. Hohes Lagerpotential!

Vinifikation:

Die reifen Trauben wurden in den ersten November Tagen 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 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: 14% vol.

Restzucker: 1,8 g/l

Reifepotential: 15 Jahre +

Serviertemperatur: 10° - 13° **dekantieren empfohlen**

Ausbau: trocken

EAN 1 x 0,75l: 9120050914285

EAN Karton 6 x 0,75l: 9120050914292

1 Lage 24x6er Kartons | 1 Palette 4 Lagen

