

Langenlois - Kamptal



GRÜNER VELTLINER 2022 RIED SPIEGEL 1^WTW

Langenlois
Kamptal DAC Reserve

Falstaff 94 Punkte

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

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Frische Limettenzesten, weiße Apfelfrucht, dezente Wiesenkräuter, feinwürziges Bukett,. Saftig, feinfruchtige Süße, elegant, reife weiße Birnenfrucht, ein eleganter Speisenbegleiter mit Länge und Potenzial, bereits gut antrinkbar.

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: 13,5% vol.

Restzucker: 1,7 g/l

Reifepotential: 15 Jahre +

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

Ausbau: trocken