



Grüner Veltliner

Lamm 2015

Kamptal DAC Reserve, Erste Lage

Die Lage Lamm begeistert alljährlich mit überaus eigenständigen und besonders ausdrucksstarken Grünen Veltlinern. Am Gaumen zeigt dieser Wein vollen Körper und Tiefgang mit reifen Kernobstaromen, vielschichtig aufgefächert. Er hat eleganten Biss und Saftigkeit mit feinmineralischen Noten im Abgang - ein Veltliner mit viel Lagerpotential.

Die Lage Lamm

Südöstlich des Heiligensteins schliesst die Riede Lamm an. Die tiefgründige Löss-Lehm-Formation ist durchzogen von Vulkangestein mit prägendem Siltanteil. Auf diesen tiefgründigen und fruchtbaren Lössterrassen, die südlich ausgerichtet sind, findet der Grüne Veltliner ideale Voraussetzungen, um einen besonders vielschichtigen und aussagekräftigen Wein entstehen zu lassen.

Werden des Weines

Die Trauben wurden durch mehrfache, händische Selektion Ende Oktober in kleine Kisten geerntet. Im Presshaus erfolgte die schonende Rebelung mit anschließender 12-stündiger Maischestandzeit. Der sich selbst klärende Most vergärte langsam ohne Temperaturkontrolle in 500 Liter Eichenholzfässern durch weinbergseigene, autochthone Hefen. Nach dem Abstich im Frühjahr reifte der aussagekräftige Veltliner auf seiner Feinhefe im 700 jährigen Naturkeller bei konstanten 11° C, bevor er im August auf die Flasche gezogen wurde.

Speisenempfehlung

Durchaus zu kräftigen Fleischgerichten, scharfer asiatischer Küche, Innereien oder würzigem Käse, aber auch Meeresfrüchte wie Hummer.

J FACTS

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Lage: Lamm, Erste Lage (BIO)

Boden: tiefgründiger Lehm-Lössboden durchzogen von Vulkangestein mit Siltanteil

Alk: 13,0% Vol

Sre: 6,5‰

RZ: 3,0g/l

Reifepotenzial: 2025

