



Ried Käferberg Grüner Veltliner 2016

Kamptal DAC, Erste Lage

Der Grüne Veltliner Käferberg lebt von seiner kristallinen Mineralität und Kamptaler Kühle. Dieser Grüne Veltliner ist charakterstark und vielschichtig, mit intensiven Fruchtaromen gepaart mit viel frischer Würze. Er spiegelt die Ausdrucksstärke dieser Sorte mit Nachhalt und Spannung wider.

Ried Käferberg

Die Ried Käferberg besteht aus kargem Urgesteinsboden (Gföhler Gneis mit Glimmerschiefer) mit teilweise tonigen Auflagen und ist nach Süden abfallend ausgerichtet. Es ist eine luftige Lage auf der Bergkuppe, wodurch die Trauben bis spät in den Herbst gesund und frei von Botrytis reifen und so ihre geschmackliche Vollreife erlangen können.

Werden des Weines

Die nochmals ertragsreduzierten Trauben (ca 3000Kg/ha) aus der alten Rebanlage wurden im Spätherbst vollkommen gesund geerntet. Daraufhin wurde die Maische zwei Tage mazeriert, um die tiefgehenden und warmen Aromen von Fruchtfleisch, Kernen und der gelben Schale zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend im großen Holzfaß aus heimischer Manhartsberger Eiche mit den weinbergeseigenen Hefen.

Wir wollten in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen, denn der Wein sollte sich komplett selbständig im 700 Jahre alten Naturkeller entwickeln können. Der Wein stabilisiert sich im Frühjahr und Sommer selbst durch die lange Reifung auf der eigenen Hefe (sur lie), um im Mai auf die Flasche gezogen zu werden.

Speisenempfehlung

Als typischer mineralisch-würziger Kamptal-Veltliner überaus flexibel einsetzbar. Besonders zu Geflügelgerichten und zum fein gebratenen Filetstück ein hervorragender Begleiter.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Ried: Käferberg

Erste Lage (BIO)

Boden: karger Urgesteinsboden, Gföhler Gneis mit Glimmerschiefer

Alk: 13,0% Vol

Sre: 5,8‰

RZ: 2,5g/l

Reifepotenzial: 2028

