



Grüner Veltliner Löss

Kamptal DAC 2016

Löss- und Urgesteinsverwitterungsböden liefern die besonderen geologischen Voraussetzungen für diesen gebietstypischen Kamptaler Veltliner. Apfelfrucht mit einem Hauch von citrus ergänzen sich mit einer frisch-würzigen Struktur und pfeffrigen Note.

Das Werden des Weines

Die Trauben werden von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und mit geringem Druck gepresst. Ohne Einsatz von Pumpen fließt der Most vom Presshaus in den Naturkeller und wird in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C langsam vergoren, damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend wird der Wein auf seiner Feinhefe bis Mitte Jänner gelagert.

Trinkempfehlung

Geflügel, Salate, helles Fleisch – gegrillt, gebraten oder gebacken.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Boden: Langenloiser Löss- und Urgesteinsverwitterungsboden

Alk: 12,5% Vol

Sre: 5,7‰

RZ: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2019, ab er am besten jung zu trinken.

