



Ried Schenkenbichl Grüner Veltliner 2016

Kamptal DAC, Erste Lage

Der Parade-Veltliner wird durch leuchtendes Gelb und nussig-pfeffrigen Duft charakterisiert. Die Reife wird von angenehmer Säure pikant ausbalanciert, bissfeste Konsistenz lässt den Veltliner in jeder Phase spüren, er geht lang und warm nach hinten - ein Veltliner mit Lagerpotential.

Ried Schenkenbichl

Die Lage Schenkenbichl weist ein durchgehend tiefgründiges Bodenprofil mit seltener verbrauchter Schwarzerde, Braunerde und Löss auf kristallinem Gestein auf. Dadurch können die Reben besonders tief wurzeln und nehmen die Nährstoffe und Mineralien aus unterschiedlichsten Bodenschichten auf. Die luftige Südlage begünstigt den Durchzug westlicher, warmer Winde. So können die Trauben hier im völlig gesunden Zustand bis in den Spätherbst hängen, um die entsprechende Aroma-Konzentration zu erreichen. Dementsprechend bringen die hier gepflanzten alten Veltliner-Rebstöcke alljährlich Weine von besonderer Ausdrucksstärke und Eleganz hervor.

Werden des Weines

Nach mehrfacher Selektion wurden die wenigen verbleibenden hochreifen Trauben Ende Oktober von Hand gelesen, schonend gerebelt und für 12 Stunden kalt mazeriert (Maischestandzeit). Nach der langsamen Vergärung im großen Holzfass lagert und reift der Grüne Veltliner auf seiner Feinhefe im 700 jährigen Naturkeller bei konstanten 11° C, bevor er im August auf die Flasche gezogen wird.

Speisenempfehlung

Der Steakwein!

J FACTS

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Ried: Schenkenbichl
Erste Lage (BIO)
Boden: Schwarzerde, Braunerde und Löss auf kristallinem Gestein
Alk: 13,0% Vol
Sre: 5,5‰
RZ: 1,2g/l
Reifepotenzial: 2030

