



Langenlois Grüner Veltliner

Kamptal DAC 2016

Für den Langenloiser Grüner Veltliner stammen die Trauben aus den alten Traditionsrieden Planzaun, Spiegel und Hasel mit seinen kalkhaltigen Lössböden süd und süd-östlich vom Ortskern gelegen.

Das Werden des Weines

Handlese Anfang Oktober, 12 Stunden Maischestandzeit, vinifiziert im Edelstahl, sanfte Bâtonage auf der Feinhefe. Der Langenloiser Grüne Veltliner ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besticht durch saftige Beerigkeit und kräutrige Würze. Ein traditioneller Grüner Veltliner – bodenständig, präzise und mit Trinkfluss.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu Vorspeisen, Geflügel, Salaten und hellem Fleisch.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Weingärten: Planzaun, Spiegel, Hasel (BIO)

Boden: kalkhaltiger Lössboden

Alk: 12,5% Vol

Sre: 4,9‰

RZ: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2021

