



Grüner Veltliner Stein

Kamptal DAC 2017

Grüner Veltliner Stein beeindruckt durch sein präzises und ausgewogenes Spiel von Würze und Frucht. Reife Äpfel und eine feine kräutrige Nase. Frische und Pfeffrigkeit setzen sich am Gaumen fort. Die feine Säurestruktur verleiht dem Wein Länge und Frische.

Werden des Weins

Handlese Anfang Oktober, 12 Stunden Maischestandzeit, vinifiziert im Edelstahl, sanfte Battonage auf der Feinhefe. Der Grüne Veltliner Stein, ist ein typischer Kamptaler. Die Trauben stammen ausschließlich aus hochgelegenen Bergweingärten. Gewachsen auf den Urgesteinsböden der Terrassenlandschaft, rund um den Ort Langenlois, widerspiegelt der Wein die Kamptaler Würze, Kühle und Mineralität. Ein traditioneller Grüner Veltliner, bodenständig aber mit Präzision und Trinkfreudigkeit. Anfang Oktober wurden die Trauben reif aber nicht überreif per Hand gelesen und im kühlen Naturkeller langsam vergoren.

Trinkempfehlung

Ein Wein für verschiedenste Anlässe. Als Solist zum Aperitif genauso wie zu leichten Vorspeisen, Pasta und Fischgerichten – ist universell zu genießen.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Lage: Terrassenweingärten rund um Langenlois
Boden: Gneis, Urgestein
Alk: 12,5 % Vol
Sre: 5,9 ‰
RZ: 1,5 g/l
Reifepotenzial: 2022

