



## Grüner Veltliner 2018 Stein

Kamptal DAC

Unser 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.

### Das Werden des Weines

Handlese im September, 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.

### Genussempfehlung

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 . BIO

Böden: Gneis- und Urgesteinsböden

Alk: 12,5% Vol.

Sre: 6,1‰

RZ: 1,1g/l

Reifepotenzial: 2023

