



# Grüner Veltliner Kamptal DAC 2023

**Art. Nr.:** 2046423

**Hersteller:** Fred Loimer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Reife:** bis 2031

**Bodentyp:** 80 % Löss, 20 % Gneis

**Vinifizierung/Ausbau:** selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September - Mitte Oktober, teilweise Maischestandzeit, Großteils Ganztraubenpressung, Spontangärung im Stahltank, Ausbau: im Stahltank auf voller Hefe bis Anfang Jänner und auf der Feinhefe bis zur Abfüllung, Erstabfüllung Ende Februar 2024

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** vielschichtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 5,6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 3 g

## **Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Gebacken

**Schwein:** Gekocht/Gedämpft

**Gemüse/ Pasta:** Vegetarisch

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 13.60**

## **Verkostnotiz**

Goldgelb mit grünen Reflexen, in der Nase erfrischendes Bukett, Birnen, Eukalyptus, Melissentee, Kleeblüten, Orangenzenen und kandierte Zitronen, am Gaumen straffe Struktur, zarte Extraktsüße, balancierte Säure, betont salzig, dynamische Spannung, Limettengelee, kandierter Ingwer, Apfelspalten, Zitronenverbene, weißer Pfeffer, langer Zitrusnachhall.