



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.