



Lois Grüner Veltliner Kamptal DAC 2023

Art. Nr.: 2046523

Hersteller: Fred Loimer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: überwiegend Löss

Vinifizierung/Ausbau: Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September bis Mitte Oktober 2023 Maischestandzeit: teilweise Maischestandzeit, Großteils Ganztraubenpressung
Gärung: Spontangärung imahltank Ausbau: im Stahltank auf voller Hefe bis Anfang Jänner (3-4 Monate) und auf der Feinhefe bis zur Abfüllung 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

Gold mit grünen Reflexen, in der Nase Birnen, Eukalyptus, Melissentee, Kleeblüten, Orangenesten, kandierte Zitronen, am Gaumen straffe Struktur, zarte Extraktsüße, balancierte Säure, betont salzig, dynamische Spannung, Limettengelee, kandierter Ingwer, Apfelspalten, Zitronenverbene, eine Idee weißer Pfeffer, langer Zitrusnachhall, vielschichtiger Wein zum sensationellen Preis.