



Riesling Kamptal DAC 2023

Art. Nr.: 2046323

Hersteller: Fred Loimer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: 80% Gneis (Urgestein), 20% Schotter & Löss

Vinifizierung/Ausbau: im Stahltank auf voller Hefe bis Anfang Jänner (3-4 Monate) und auf der Feinhefe bis zur Abfüllung

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 5,5 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gebacken

Kalb: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 14.70

Verkostnotiz

Gold mit grünen Reflexen, in der Nase feiner Steinobstduft, getrocknete Apfelscheiben, am Gaumen feine Extraktsüße, rassige Säure, sehr salzig, enorme Spannung, vibrierende Textur, saftiger Schmelz, viel Druck bei leichtfüßigem Alkohol, frische Marillen, Zitrone, vegetabile Noten, Algenpapier, grüne Oliven, Artischocken, langer süßherber Abgang.