



Birgit EICHINGER

Strass · Kamptal



Ried Grub

Grüner Veltliner KAMPTAL DAC 2022

Weinertrag: 40 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 23. Oktober mit 19,5° KMW geerntet.

Geographische Lage und Riedbeschreibung:

Kessellage zwischen Heiligenstein und Gaisberg, windgeschützt von drei Seiten, geöffnet nach Süden. Vor 20.000 Jahren diente diese geschützte Lage Mammut- und Rentierjägern als Lagerplatz. Der Boden ist von Löss und Lehm geprägt sowie von der Zöbing Formation mit Schluff- und Sandstein. Häufig eingelagerte Nester von kiesig-grusigen Gesteinsbruchstücken.



Weinbereitung:

Maischestandzeit, Gärung und Lagerung im großen und kleinen Holzfass, 6 Monate auf der Vollhefe, Abfüllung im August.

Weinanalyse:

13,0 % vol. Alkohol, 5,5 % Säure, 4,8 g/l Restsüße

Kostnotizen:

Mit Blütenhonig und kandierten Orangenschalen unterlegte gelbe Apfelfrucht, Melone klingt an, einladendes Bukett. Komplex, elegant, facettenreich, engmaschiger Abgang mit Noten von Ananas, mineralisches Gegenspiel, bleibt gut haften, vielschichtiger Speisenbegleiter mit sicherem Potenzial für viele Jahre.

