



Birgit EICHINGER



Ried **HASEL**

Grüner Veltliner KAMPTAL DAC 2023

Weinertrag: 50 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 10. & 11. Oktober mit 17,5° KMW geerntet.

Geographische Lage & Riedbeschreibung:

Gute Lage im mittelhohen Hügelland, nach Süden abfallend, tiefgründiger Lössboden, lässt den klassischen Grüner Veltliner Typ des Kamptals gedeihen.



Weinbereitung:

kurze Maischestandzeit, gekühlte Vergärung und Lagerung im Stahltank, bis zur Abfüllung im März auf der Vollhefe.

Weinanalyse:

12,5 % vol. Alkohol, 5,3 ‰ Säure, 1,0 g/l Restsüße

Kostnotizen:

In der Nase vorerst ein Gewürzstrauß, dann Lindenblüten, sehr zart; feingliedrig, aparter Wein, trägt schön, erfrischend satte Säurestruktur, lebt vor allem von seiner Duftigkeit, sehr typische Ausprägung, trinkfreudiges Mittelgewicht. Viel Wein um's Geld. Guter Begleiter zu Meeresfrüchten oder sommerlichen Salaten.

