Birgit
EICHINGER

Strass · Kamptal

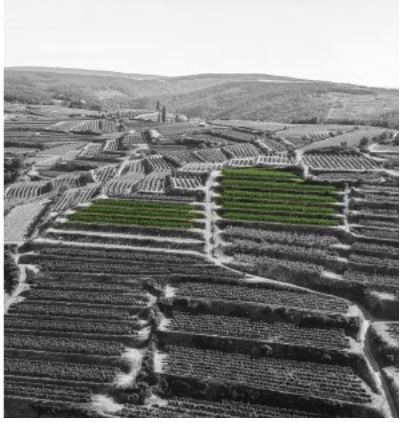
STRASS

Riesling KAMPTAL DAC 2023

Weinertrag: 40 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 28. September mit 18,7° KMW geerntet.

Geographische Lage & Riedbeschreibung:
Die Trauben für diesen Wein kommen von unseren Toplagen am Gaisberg und Heiligenstein. Es wurden dabei alle Weinstöcke, welche mehr als eine Traube pro Rebe hatten, ausgelesen. Bei dieser Vorlese konnten Trauben von frischer Aromatik ohne Botrytis geerntet weden.



Weinbereitung:
kurze Maischestandzeit, gekühlte Vergärung und Lagerung im Stahltank, 4 Monate auf der Vollhefe, Abfüllung Anfang Februar.

Weinanalyse:
12,5 % vol. Alkohol, 7,5 ‰ Säure, 4 g/l Restsüße

Kostnotizen:
Ein klassischer Urgesteinsriesling! Ganz klar, Steinobst pur, geradlinig und mit saftiger Frucht durchzogen, macht schon in der Jugend Spaß, frischer und lebendiger Typ mit gutem Ausdruck. Ein idealer Partner für Süßwasserfische, etwa Saibling, Forelle und Hecht, aber auch zu Geflügel oder Ziegenfrischkäse.