



Strass · K A M F I A L

Ried Strasser Wechselberg

Grüner Veltliner Kamptal DAC 20 I 9

Weinertrag: 45 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 15. September mit 19,0°KMW geerntet.

Geographische Lage und Riedbeschreibung:

Der mächtige Wechselberg erhebt sich an der östlichen Seite des Strassertals und ist nach Süden ausgerichtet. Die Böden sind Verwitterungsböden des Kristallins der Böhmischen Masse bzw. kristalline Schiefer. Auf Grund der Höhe des Wechselbergs bringen die Nächte eine Abkühlung der heißen Sommerluft. Das gewährleistet einen hervorragenden Ausbau von Aromastoffen in der Traube.



Weinbereitung:

Es wurde nur gesundes Traubenmaterial verwendet. Die Trauben wurden ohne Fermentation sofort abgepresst und anschließend 24 Stunden vorgeklärt. Der Most wurde im Edelstahltank vergoren und anschließend gelagert.

Weinanalyse:

13,0% vol. Alkohol, 5,7% Säure, 1,8 g/l Restsüße

Kostnotizen:

Fein duftiger Klassiker mit vegetaler Würzigkeit, Spargel, minzig-pfeffrige Kühle, reifes Kernobst; am Gaumen ruhig strömend, von feiner Mineralik durchzogen, rauchiger Unterton, perfekte Balance, mundfüllend, schöner Punch im Finale. Passt wunderbar zu würzigen Speisen mit Fisch.

