



Birgit EICHINGER

Strass · K A M P T A L



Riesling *Strass*

Kamptal DAC 2019

Weinertrag: 45 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 18. & 19. September mit 18,5° KMW geerntet.

Geographische Lage und 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 werden.



Weinbereitung:

Die Trauben waren knackig und sehr gesund. Die Beeren wurden 15 Stunden fermentiert, dann abgepresst und 20 Stunden vorgeklärt. Anschließend im Stahltank vergoren und ausgebaut.

Weinanalyse:

12,5% vol. Alkohol, 7,7‰ Säure, 2,3 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.

