



Birgit EICHINGER

Strass · K A M P T A L



Ried *Strasser Stangl*
Roter Veltliner 2019

Weinertrag: 40 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 22. September mit 18,2° KMW geerntet.

Geographische Lage und Riedbeschreibung:

Stangl ist eine Südkessellage, die die Fortsetzung des Wechselbergs bildet. Sie setzt sich zusammen aus Löss-Lehmboden und sandhaltigem, kalkfreiem Ton in den verschiedensten Ausprägungen, der durch Eisenverbindungen gelb-braun gefärbt ist. Das entstand durch Verwitterungen von Granit und Gneis, Entkalkung von Löss und Gletscherablagerungen. Diese Elemente wurden von Eis, Wasser und Wind sehr weit bis ins Kamptal transportiert.



Weinbereitung:

Die Trauben wurden 10 Stunden fermentiert, um seine feinen Aromen zu verstärken, anschließend wurde der Most 20 Stunden geklärt und mittels Hefe vergoren. Die Gärung dauerte 20 Tage mittels Berieselung. Im Stahltank ausgebaut.

Weinanalyse:

12,5% vol. Alkohol, 7,0‰ Säure, 3,4g/l Restsüße

Kostnotizen:

Ein kleiner Fruchtkorb kommt einem entgegen, wenn man dem Wein etwas Zeit lässt und ihn nicht zu kalt einschenkt: Birnen, Äpfel, Stachelbeeren, Ringlotten und ein bisschen Mango, dazu ein frisches Kräutersträußchen – eine unglaublich tiefe und vielfältige Aromatik. Am Gaumen saftig mit glockenklarer Aromatik. Spielt endlos dahin und macht doch gleich Lust auf das nächst Glas. Wieder einmal ein Beweis, wie gut Roter Veltliner sein kann. Vergessen Sie Chablis und nehmen Sie diesen Wein zu Austern.

