Birgit
EICHINGER
KAMPTAL ☞ AUSTRIA

glorreich

ROTER VELTLINER 2025

Weinertrag: 20 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 9. September mit 18,2° KMW geerntet.

Geographische Lage & Riedbeschreibung:
Von der Ried Stangl, 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:
Maischestandzeit über Nacht um seine feinen Aromen zu verstärken, gekühlte Vergärung und Lagerung im Stahltank, 4 Monate auf der Vollhefe bis zur Abfüllung Ende Februar.

Weinanalyse:
12,5 % vol. Alkohol, 6,6 ‰ Säure, 4,1 g/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 glockenklarem Aroma. 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