

Grüner Veltliner Kamptal DAC 2024

Art. Nr.: 2046424

Hersteller: Fred Loimer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: 80 % Löss, 20 % Gneis

Vinifizierung/Ausbau: Gärung: Spontan und mit eigenen Hefen im Stahltank Ausbau: im Stahltank auf voller Hefe bis Dezember 2024 (2-3 Monate) und auf der Feinhefe bis zur Abfüllung

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,4 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,7 g

Speiseempfehlung:

Geflügel: Gebacken

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Gemüse/ Pasta: Vegetarisch

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 13.60

Verkostnotiz

Gelb mit grünen Reflexen, getrocknete Ananasstücke, Ringlotten, Zitronenzesten, Zitronenverbene im Bukett, eine Idee Kurkuma kommt mit Luft; am Gaumen zeigt sich ein sortentypisches Pfefferl, gelbfruchtig, kandierter Ingwer, angenehm trocken mit delikatem Fruchtschmelz, balancierte Säure, viel Struktur und Tiefgang, geradlinig und sortentypisch, trinkfreudig und wertig.