

Grüner Veltliner Ried Käferberg Kamptal DAC 2017

Art. Nr.: 1072317

Hersteller: Fred Loimer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2040

Bodentyp: Sand, Ton, Meeressedimente auf Urgestein

Vinifizierung/Ausbau: selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September bis Anfang Oktober 2016 Maischestandzeit: Ganztraubenpressung und Maische bis 24 Stunden Gärung: Spontangärung in 1.250 und 2.500 Liter Eichenfässern, 4 Wochen bei max. 24° C Ausbau: 11 Monate auf voller Hefe in Eichenfässern & weitere 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank Abfüllung: Anfang Juni 2019

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: DAC

Stilistik: Weiß & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2 g

Bewertung:

Falstaff: 95

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 40.20

Verkostnotiz

In der Nase zurückhaltend und mystisch, typisch Käferberg, am Gaumen vielschichtig und gut strukturiert, reichlich Würze und jahrgangstypische



Reifepotential, es lohnt sich hier bis mindestens 2020 mit dem Gedulde zu warten. Nur ein Vergnügen zu warten ist schließlich auch ein Vergnügen.