

# Grüner Veltliner Ried Dechant 1ÖTW Kamptal DAC 2023



Art. Nr.: 1705223

**Hersteller:** Weingut Jurtschitsch, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2038

**Bodentyp:** Süd-südost exponierte Hanglage, reichhaltiger Lehm-Löss-Boden Der Weingarten ist durch tiefgründigen Lehm-Löss gekennzeichnet, wodurch eine optimale Nährstoffaufnahme der Rebstöcke gegeben ist. Die Veltliner-Lage mit süd-südöstlicher Ausrichtung ist vom

**Vinifizierung/Ausbau:** Die vollreifen Trauben wurden sorgfältig von Hand gelesen, selektiert und in kleinen Kisten ins Presshaus gebracht. Dort wurden die unverletzten Trauben schonend gerebelt und für einige Stunden als Maische stehen gelassen (Mazeration), um die hin- tergründigeren Veltliner-Aromen zu erschließen. Der natürlich geklärte Most wurde im großen Holzfass (neutrale österreichische Eiche) mit natürlichen Hefen vergoren und der Wein reifte darauf- hin optimal auf seiner Vollhefe im 700 Jahre alten Naturkeller.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** aromatisch

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 6,1 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,3 g

## Speiseempfehlung:

**Krustentiere / Muscheln:** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 31.60**

## Verkostnotiz

Gelbgrün, in der Nase Marille, Zitrus und Honigmelone, pfeffrige Noten, intensive Kräuterwürze, am Gaumen kraftvoll, saftige Frucht, mineralisch, gut integrierte Säure, würzig nach Pfeffer und Tabak, sehr ausgewogen.