

## Ried Kammerner Lamm <sup>1<sup>GV</sup></sup> Grüner Veltliner 2015



Kalkreicher Lehm auf Lamm-Silt-Gestein, schließt östlich an den Heiligenstein-Südhang an und erweist sich auch klimatisch immer wieder als echter Hot Spot im Kamptal.

In dieser Lage werden die Trauben besonders reif und konzentriert und bekommen eine Wärme wie man sie sonst fast nur von Burgundersorten kennt. Einerseits handelt es sich um die Quintessenz des Grünen Veltliners, andererseits verlässt man das, woran man beim GV gewohnt ist, nämlich Leichtigkeit und Spritzigkeit.

Die hochreifen Trauben werden in kleine Kistchen gelesen, auf schnellstem Weg in den Keller gebracht und ohne jedwedes Pumpen oder Umleeren direkt in die Presse gefüllt, danach äußerst schonend und langsam gepresst, damit keine unerwünschten Gerb- oder Trubstoffe in den Most gelangen. Die Gärung und ein Teil des Ausbaus erfolgen direkt in 300 Liter Fässern aus österreichischer Akazie bzw. auch aus heimischer Eiche. Im Anschluss wird der Wein, zusammen mit der Feinhefe (ca. 5–10% der Gesamthefer) in ein 2.500 Liter Holzfass umgezogen, wo er bis zur Flaschenfüllung (ca. im August des folgenden Jahres) ruhen bleibt.

### Kostnotiz:

Geradezu explosiver Auftritt mit Anklängen von Blütenhonig, Brioche und Zuckermelone, unzählige Nuancen werden an die Oberfläche gespült, ausgereift, aber nicht zu üppig; nahezu ungestüme, tiefe Frucht, die zwischen gelben und roten Facetten pendelt, äußerst dicht und ausstrahlend, kandierte Früchte, vor allem Ananas, auch exotisches Fruchtflair, von überraschend rassischer Säure gestützt, ein großer Veltliner im Werden, „ewige“ Reserven. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Kamptal DAC Reserve

**Lage:** Kammerner Lamm

**Bodenbeschaffenheit:** Lehm

**Seehöhe:** 215 – 285 m

**Ausrichtung:** S

**Lese:** 5. – 6. Oktober 2015

**Maischestandzeit:** bis zu 2 Stunden

**Ausbau:** kleines/großes Holz

**Abfüllung:** Ende Juli 2016

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13,5 %vol.

**Säure:** 7 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 10 – 12° C

**Speisempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche

**Erhältlich in folgenden Formaten:**

75cl – 150cl – 300cl – 600cl