

Kamptal Terrassen

Riesling

2016



Die Kamptal Terrassen sind einerseits geprägt vom kargen Urgesteinsboden (auf den tiefer gelegenen Terrassen mit Löß- und Lehmauflage), sowie vom Klima: die Weingärten liegen in einer Seehöhe zwischen 200 und 300 m am Kreuzungspunkt des Donautals und Kamptals. Durch die gute Tageserwärmung entsteht die Reife und Fülle der Trauben, während die Sogwirkung des Kamptals abends und in der Nacht die kühle Luft des Waldviertels in die Weingärten bewegt, wodurch Frische und Frucht erhalten bleiben.

Die reifen Trauben werden handverlesen in kleine Kistchen geerntet und sehr schonend mit einer pneumatischen Presse verarbeitet. Der Wein wird zwischen 15 bis 20° C im Edelstahltank vergoren und im Anschluss direkt von der Feinhefe gefüllt. Der Riesling Kamptaler Terrassen ist schon als Jungwein ausdrucksstark und außerordentlich kompakt strukturiert.

Kostnotiz:

Puristisches Fruchtspiel nach weißen Pfirsichen, auch etwas Fliederduft, zartgliedrig, schon präsent; hoher Charmefaktor am Gaumen, pointiert und feinmaschig, sehr animierend, bietet schon viel Trinkfluss, von nerviger Säure trefflich ergänzt, ein schwungvoller, schlanker Riesling für warme Sommerabende. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Urgestein, Löss, Lehm
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -
Lese: 13. – 15. Oktober 2016
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Ende Februar 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 7,5 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speiseempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Asiatische Küche
Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl