

Kamptal Terrassen

Riesling

2017



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:

Ein ganzer Strauß heller Blüten springt in die Nase, vor allem Akazie, zartgliedrig und apart; kompakt und belebend, helles Fruchtspiel à la Weingartenpfirsich, auch etwas Wacholder, pikant und vom rassigen Säurefond gestützt, schlanke Riesling-Stilistik, wie geschaffen für die sommerliche Terrasse. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Urgestein, Löss, Lehm
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -
Lese: 25. September – 10. Oktober 2017
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: März 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

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