

Kamptal Terrassen

Riesling

2018



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. Auch vereinen sich die Frische und Finesse der hochgelegenen Weingärten mit Fülle und Fruchtcharme der tieferen vom Löss geprägten Terrassen.

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:

Blitzsauber, weiße Blüten wie Holunder und Akazie, begleitet von Zitrus und weißem Pfirsich; frisch und feingliedrig aber auch sehr dicht gewoben, helles Fruchtspiel à la Weingartenpfirsich, auch etwas Würze, pikant und vom rassigen Säurerückgrat gestützt, schlanke Riesling-Stilistik, wie geschaffen für die sommerliche Terrasse.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Urgestein, Löss, Lehm
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -

Lese: 19. September – 16. Oktober 2018

Maischestandzeit: -

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: März 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 7,6 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Speisempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

