

GRÜNER VELTLINER RIED GAISBERG 2017 KAMPTAL ^{DAC} RESERVE

<i>Sorte:</i>	<i>Grüner Veltliner</i>
<i>Ried:</i>	<i>Gaisberg</i>
<i>Gebiet:</i>	<i>Kamptal</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>14,4 % vol</i>
<i>Restzucker:</i>	<i>1,8 g/l</i>
<i>Säure:</i>	<i>4,5 g/l</i>
<i>Lese:</i>	<i>17.10.2017 mit 20,5° KMW</i> <i>Selektionierte Handlese</i>
<i>Vergärung:</i>	<i>19°C</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>50% Stahltank, 50% Eichenfass</i> <i>8 Monate auf der Feinhefe</i>

Weinbeschreibung:

Leuchtendes mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive gelbe Tropenfrucht, zarter Blütenhonig, Ananas und Mango, feine Kräuterwürze, angenehmer Touch von Orangenzenen. Kraftvoll, stoffig, feine Fruchtsüße, feiner Säurebogen, mineralischer Touch, gute Länge, sicheres Reifepotenzial.

Lage und Boden:

Ried Gaisberg ist eine der besten Lagen in Straß. Südöstlicher Ausläufer des Manhartsberges, teilweise Urgestein mit einer dünnen Lössauflage. Hervorragend für mineralische Grüne Veltliner und Rieslinge.

Speisenempfehlung:

Zu kräftigen Speisen vom Rind, Lamm und auch zu Wild.

