

## Grüner Veltliner Hasel 2010 - Kamptal DAC

Weinertrag:

40 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt:

Am 18. Oktober mit 17° KMW geerntet



Geographische Lage und Riedbeschreibung:

Gute Lage im mittelhohen Hügelland, nach Süden abfallend, tiefgründiger Lößboden, lässt verlässlich den klassischen Grüner Veltliner Typ des Kamptals gedeihen.

Weinbereitung:

Ohne Fermentation, schonend abgepresst, 20 Stunden lang wurde der Most durch absetzen lassen vorgeklärt und anschließend mittels Reinzuchthefer im Stahltank vergoren und gelagert.

Weinanalyse:

12,1 Vol. % Alkohol

6,6 ‰ Säure

2,2 g/l Restsüße

Organoleptische Merkmale:

In der Nase vorerst ein Gewürzstrauch, dann Lindenblüten, sehr zart; feingliedrig, aparter Wein, trägt schön, erfrischend satte Säurestruktur, lebt vor allem von seiner Duftigkeit, sehr typische Ausprägung, trinkfreudiges Mittelgewicht. Viel Wein ums Geld. Guter Begleiter zu Meeresfrüchten oder sommerlichen Salaten.

Flaschenpreis inkl. 20% UST: € 7,50