



# Grüner Veltliner Kamptal DAC 2022

Art. Nr.: 2046422

**Hersteller:** Fred Loimer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** 80 % Löss, 20 % Gneis

**Vinifizierung/Ausbau:** 95 % im Stahltank auf der Feinhefe für 4 Monate, 5 % gebrauchte Eichenfässer (Spontangärung)

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** vielschichtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 5,4 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,4 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 92

**Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Gebacken

**Schwein:** Gekocht/Gedämpft

**Gemüse/ Pasta:** Vegetarisch

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 13.60**

## Verkostnotiz

Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase Ringelblumen, Kleeblüten, gelbe Äpfel, Ananas, eine Idee weißer Pfeffer, am Gaumen straffe Struktur, minimale Extraktsüße, Zitronengelee, getrocknete Apfelscheiben, Birnenmark, saftige Orangen, erfrischende Säure, salzig, vitaler Zug mit Spannung, Zitrusnoten klingen lange nach.