



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.