



# Lois Grüner Veltliner Kamptal DAC 2023

?Art. Nr.: 2046523

**Hersteller:** Fred Loimer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Reife:** bis 2028

**Bodentyp:** überwiegend Löss

**Vinifizierung/Ausbau:** Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September bis Mitte Oktober 2023 Maischestandzeit: teilweise Maischestandzeit, Großteils Ganztraubenpressung Gärung: Spontangärung imahltank Ausbau: imahltank auf voller Hefe bis Anfang Jänner (3-4 Monate) und auf der Feinhefe bis zur Abfüllung Abfüllung: Erstabfüllung Ende Februar 2024

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** vielschichtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 5,6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 3 g

## Speiseempfehlung:

**Geflügel:** Gebacken

**Schwein:** Gekocht/Gedämpft

**Gemüse/ Pasta:** Vegetarisch

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 13.60**

## Verkostnotiz

Gold mit grünen Reflexen, in der Nase Birnen, Eukalyptus, Melissentee, Kleeblüten, Orangenesten, kandierte Zitronen, am Gaumen straffe Struktur, zarte Extraktsüße, balancierte Säure, betont salzig, dynamische Spannung, Limettengelee, kandierter Ingwer, Apfelspalten, Zitronenverbene, eine Idee weißer Pfeffer, langer Zitrusnachhall, vielschichtiger Wein zum sensationellen Preis.