



# Ried Seeberg Riesling Kamptal DAC 2016

Art. Nr.: 1072616

**Hersteller:** Fred Loimer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Jahrgang:** 2016

**Rebsorte:** Riesling

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2036

**Bodentyp:** Glimmerschiefer

**Vinifizierung/Ausbau:** Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober; Maischestandzeit: 12 bis 24 Stunden; Gärung: Spontangärung, 50% im Stahltank & 50% im Eichenfaß, 4 Wochen bis 4 Monate bei max. 22° C; Ausbau: in Eichenfässern, 6 Monate auf voller Hefe & 4 Monate auf der Feinhefe; Abfüllung: September 2017;

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** vielschichtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6,6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 3 g

## **Bewertung:**

**Falstaff:** 95

**James Suckling:** 94-95

**Robert Parker:** 93-96

**Vinaria Sterne - 5 Sterne:** 4

## **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Grillen/Braten

**Schwein:** Gebacken

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Dessert:** Fruchtdessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 35.00**



**Verkostnotiz**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, in der Nase würzig unterlegter ... in der Aromatik, jedoch gediegen und unaufgeregt, am Gaumen angenehme, belebende Säure, pikant-fruchtiger Geschmack ... voll und doch schlank, überzeugende Länge und Reifepotenzial. Dekantieren empfohlen.