

WEINGUT
**STEIN
SCHADEN**
SEIT  1564

2020

GRÜNER VELTLINER
KAMPTAL^{DAC} RESERVE



Alte Reben haben viel zu erzählen. Tief verwurzelt in den Hanglagen des Kamptals halten sie jedem Wetter stand und prägen diesen ausdrucksstarken Grünen Veltliner. Eine späte Lese ihrer würzigen Trauben sorgt für jene gute Tanninstruktur, die diesem Wein Eleganz und Kraft verleiht.

REGION Kamptal, AUSTRIA

WEINJAHR 2020 Das Jahr begann mit einem extrem trockenen Winter, gefolgt von einem ebensolchen Frühjahr. Mai war der Wendepunkt, Regen setzte ein. Das ganze restliche Jahr über wurde die Natur mit außergewöhnlich viel Niederschlag belohnt, besonders für unsere Junganlagen war das ein Segen! Zwischendurch gab es ein paar kurze heiße Phasen, die regelmäßig von Regentagen unterbrochen wurden. Die Ernte erfolgte wieder zu gewohnten Zeiten, nicht so früh wie die letzten Jahre. Jahrgang 2020 ist ein klassisch österreichischer Jahrgang mit einer sehr schönen Fruchtigkeit, gestärkt von einer reifen Säure. Ein Jahrgang mit ausgeprägter Sortentypizität und viel Mineralität.

VINIFIKATION Die Trauben werden Mitte September bis Anfang Oktober selektiv handgelesen und nach mehrstündiger Maischestandzeit sanft gepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam bei 20° bis 22° in 70% Stahltank & 30% großem Holz. Die anschließende mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe brachten Eleganz und Kraft.

KOSTNOTIZ Betörende tropische Nase, dichter komplexer Duft, leicht mollig, kraftvoll, fleischige Struktur, wunderbare Extrakt süße, vielschichtig, ein gelungenes Spiel von Mineralität, Frucht und Säure, komplexer gaumenfüllender Reservewein.

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 13,5 Vol.% • Säure: 5,0 g/l • Restzucker: trocken, 6,5 g/l

Enthält Sulfite

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10°C

Trinkreife: 1 bis 8 Jahre

PASST ZU Gerichten wie Tafelspitz, Backfleisch, zu diversen Fischgerichten, Gemüseaufläufen

TERROIR COLLECTION

Die Essenz der Region: Die Kraft des Bodens, die Dynamik des Klimas und die Individualität jedes Jahrgangs prägen den Charakter dieser Weine.