

2019

GRÜNER VELTLINER

KAMPTAL^{DAC} RIED ENGABRUNNER STEIN



Die Ried Engabrunner Stein wurde im Jahre 1560 terrassiert. Von Sonne und Wind umschmeichelt, prägt ihr altes Terroir diesen facettenreichen Grüner Veltliner - gewachsen auf altem, kristallinem Terroir. Gneis und Schotter, verborgen unter einer Decke aus Löss, schenken ihm Mineralik. Ein ausgeglichenes Spiel von Wärme und Wind verwöhnt die nach Süden ausgerichtete Hanglage und sorgt für Frucht und Würze.

REGION Kamptal, AUSTRIA

WEINJAHR 2019 Wenn wir uns als Winzer Wetter wünschen dürften, würde es wohl so wie 2019 sein. Es hätte uns nicht besser in die Hände spielen können. Nach einem milden Winter durften wir einen mittelspäten Austrieb und auch einen normalen Blütezeitpunkt verfolgen. Schönes Wetter wurde immer wieder von ausreichend Niederschlägen unterbrochen, sodass es nie zu Trockenstressphasen kam. Die Lese fand wieder ein bisschen früher, aber bei weitem nicht so zeitig wie 2018 statt und war geprägt von Sonnenschein und kühlen Tagen ohne Niederschläge. Damit durften wir traumhaft schönes Traubenmaterial einfahren und erwarten einen Bilderbuchjahrgang für alle Weintypen.

VINIFIKATION Nach der selektiven Handernte Ende Oktober und Anfang November wird schonend Ganztrauben gepresst und in Edelstahltanks mit den natürlichen Hefen leicht gekühlt vergoren. So kann das Terroir der Riede Stein voll genutzt werden. Erst spät nach der Gärung wird der Wein von der Vollhefe in große Holzfässer umgezogen dort kann er auf seiner Feinhefe sein volles Potenzial entwickeln.

KOSTNOTIZ Gold, mächtige Schlieren, Lindenblüten, getrocknete Früchte; mollige Mundfülle, intensive Fruchtsüße, milde Säure, Ananasgelee, Kamille, extraktreiche Substanz, sanfter Druck, wärmender Abgang, sortentypisch.
[Kostnotiz Wein Guide Weiss 2021]

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 14,0 Vol.% • Säure: 4,1 g/l • Restzucker: trocken, 6,2 g/l

Enthält Sulfite

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10°C

Trinkreife: 1 bis 10 Jahre

PASST ZU kalte und warme Vorspeisen, Frischkäse, helles Fleisch oder Schnitzel, Kalbskotelett, asiatische Küche

SIGNATURE COLLECTION

So einzigartig wie die Lage, in denen er wächst: Behutsam zur Reife gebracht und meisterhaft vinifiziert kommt dieser sinnliche Wein in die Flasche.