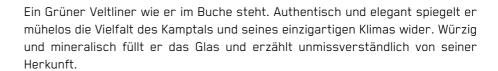


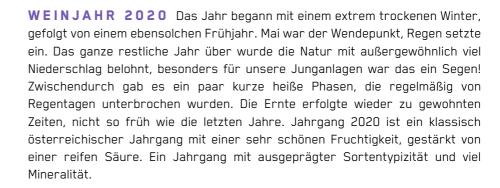
2020

## **GRÜNER VELTLINER**

KAMPTAI DAC



REGION Kamptal, AUSTRIA



VINIFIKATION Die Trauben wurden Mitte September selektiv gelesen und nach zwölfstündiger Maischestandzeit sanft gepresst. Danach vergärte der selbst geklärte Most langsam und gekühlt in Edelstahltanks. Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe brachten Finesse, Eleganz und Spritzigkeit.

**KOSTNOTIZ** Kräftige Schlieren, fruchtbetonte Nase, Limetten und Wiesenblumen; balancierte Säure, filigrane Süße, getrocknete Äpfel, geradlinig und trinkfreudig, vibrierende Textur, mineralische Anklänge, süßherbes Finish. [Kostnotiz Wein Guide Weiss 2021]

## ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 12,5 Vol.% • Säure: 5,9 g/l • Restzucker: trocken, 4,5 g/l

Enthält Sulfite

Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10°C

Trinkreife: 1 bis 5 Jahre

**PASST ZU** kalten Vorspeisen, Meeresfrüchten, Frischkäse, Back- oder Brathuhn, Kalbs- oder Schweinsschnitzel, Vietnamesischer Küche, Wok, Sushi

## TERROIR COLLECTION

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

