

WEINGUT
**STEIN
SCHADEN**
SEIT  1564

2019

GRÜNER VELTLINER

KAMPTAL^{DAC} RIED ENGABRUNNER HAIDE



Erhaben blickt die Ried Engabrunner Haide auf eine prächtige Kulturlandschaft. Tief verwurzelt in steinigen Böden, bringen ihre alten Rebstöcke diesen ausdrucksstarken Wein hervor. Unaufdringlich beeindruckt der Grüne Veltliner mit einer charaktervollen Tanninstruktur und Aromen von Wacholder und Akazienwäldern. Donauschotter und Konglomerat verleihen ihm seinen mineralischen Charakter, das Holzfass seine vollmundige 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 Die Trauben für diesen Wein stammen aus der höchsten Lage in Engabrunn – der Ried Haide. Die händisch selektierten Trauben werden schonend eingemaischt und nach einer 6-18 stündigen Maischestandzeit schonend gepresst. Ohne weitere Behandlung wird der Traubenmost nach der Sedimentation in neuen und gebrauchten 500 Liter Eichenfässern spontan vergoren. Auch nach dem ersten Abstich bleibt der Wein für weitere 8 Monate auf der Feinhefe – in den ersten Wochen wird immer wieder aufgerührt, sodass die Hefe in Schwebelage bleibt. (Batonnage)

KOSTNOTIZ Kräftiges Gelb, Goldreflexe. Kräuterwürzig unterlegte reife Tropenfrucht, etwas Melisse, ein Hauch von Karamell, etwas fortgeschrittenes Bukett. Weich, etwas weitmaschig, wirkt dadurch etwas feurig, dezenter Säurebogen, zitrong im Nachhall, süßlicher Touch im Rückgeschmack.
[Falstaff KAMPTAL DAC Riedencup 2021 verkostet von Peter Moser]

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 13,5 Vol.% • Säure: 4,5 g/l • Restzucker: trocken, 2,3 g/l
Enthält Sulfite
Empfohlene Trinktemperatur: 8 - 10°C
Trinkreife: 1 bis 10 Jahre

PASST ZU Fisch, Kalb, Rind gebratene Entenbrust & Fasan

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.