

Grüner Veltliner **RIED SPIEGEL KAMPTAL DAC**

Jahrgang:	2016
Boden:	Gobelsburger Spiegel 100% Löss
Vinifikation:	selektive Handlese am 23. Oktober, 50% Maischestandzeit 6h, Gärung bei 18° im Stahltank, langer Ausbau auf der Feinhefe Abfüllung Anfang März 2017
Verkostung:	Nase nach Akazienblüten, sehr feingliedrig vom Löss Geprägt, Biskuit und feiner Schmelz unterlegt von leichter Mineralik, 2016 besonders gut gelungen!
Daten:	Alkohol: 12,9% Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l