

Grüner Veltliner RIED SPIEGEL KAMPTAL RESERVE

Jahrgang:	2017
Boden:	Gobelsburger Spiegel - Hochplateau 100% Löss
Vinifikation:	selektive Handlese am 19. Oktober, 12 h Maischestandzeit, langsame Pressung nach Vorbild der alten Baumpressen, Gärung bei 18° im Edelstahltank, langer Ausbau auf der Feinhefe. Abfüllung Ende Juni 2018
Verkostung:	Zarter Blütenduft, dann etwas Honig und reife Feigen, hat Schmelz ohne Ende, kräftig und trotzdem viel Finesse, am Gaumen Maroni und heller Nougat, mineralisch saftig im Finish, bleibt immer spannend, toller Veltliner für viele Jahre
Daten:	Alkohol: 13,8% Restzucker: 1,7 g/l Säure: 5,4 g/l