

GRÜNER VELTLINER

96

= Peter Schweiger Jr.

Der „Mächtige“ aus
unserer Grünen Veltliner
Kamptal DAC Auswahl.

Rebsorte Grüner Veltliner
Riede Zöbinger Heiligenstein
Qualitätsstufe Kamptal DAC Reserve
Trinktemperatur 12 - 15 °C

Jahrgang 2013
Alkohol 14,5 %vol
Säure 4,8 g/l
Restzucker 2,1 g/l

Trinkreife Helles Grüngelb. Feinwürzig, zarte tabakige Nuancen,
ein Hauch von gelber Frucht, Anklänge von Golden-
Delicious-Apfel, noch etwas zurückhaltend. Saftig,
gute Komplexität, weiße Fruchtnuancen, finessenreiche
Säurestruktur, gute Mineralik und Länge im Abgang,
ein facettenreicher Speisenbegleiter.

Lese selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen
im Oktober

Lesegradation 21,5 KMW

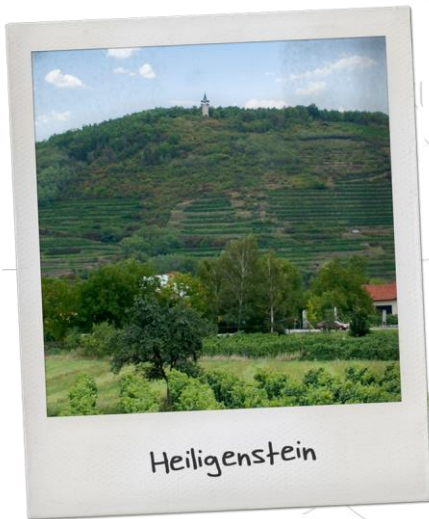
Vinifizierung schonend abgepresst, kontrolliert bei
17 Grad vergoren

Ausbau im Stahltank 11 Monate auf der Feinhefe

Füllung September 2014



ZÖBINGER HEILIGENSTEIN



Der Zöbinger Heiligenstein, mit seinem rötlich verwitterten Wüstensandstein, dem Zöbinger Perm und den Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen, gibt dem Grünen Veltliner, durch die nach Süden ausgerichteten Terrassen, die ein Heranreifen bis weit in den November erlaubt, das typische Veltliner-Bukett. Schwarzer Pfeffer mit gehöriger Kräuterwürze, zarte Anklänge von tropischen Früchten. Das harte Urgestein gibt die lagenspezifischen Mineralstoffe in die Traube ab.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrasen-Flächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Höhenlage: 250m, 300m

Boden: Urgestein

WEINGUT PETER SCHWEIGER · IM GRÜBL 25, 3561 ZÖBING, AUSTRIA

+43 664 45 10 162 · OFFICE@SCHWEIGER-WEIN.AT · WWW.SCHWEIGER-WEIN.AT