

GRÜNER VELTLINER

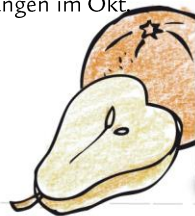
ZÖBINGER KOGELBERG

Rebsorte	Grüner Veltliner
Riede	Zöbinger Kogelberg
Qualitätsstufe	Kamptal DAC
Trinktemperatur	8 - 10 °C

Jahrgang	2016
Alkohol	12,5 %vol
Säure	5,8 g/l
Restzucker	1,4 g/l

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

Verkostung	Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig, unterlegte Nuancen von gelber Birne, rauchiger Touch, Orangenzesten, etwas Anis. Mittlerer Körper, weiße Frucht, zart nach Karamell, wirkt etwas weitmaschig, bietet unkomplizierten Trinkspaß.
Speisenempfehlung	leichte Vorspeisen, Fisch, oder auch als Aperitif.
Lese	selektive Handlese in mehreren Durchgängen im Okt.
Lesegradation	18 KMW
Vinifizierung	schonend gepresst, Kontrolliert bei 17 Grad vergoren
Ausbau	im Stahltank 5 Monate auf der Feinhefe und im großen Holzfass
Füllung	April 2017



1/3

ZÖBINGER KOGELBERG



Kogelberg

Nach Süden abfallend, erhebt er sich westlich vom Kamp mit seiner Bodenbeschaffenheit aus Schiefer und Urgestein in Abwechslung mit Lehm und Sand konkurriert er mit dem Heiligenstein. Dies macht die Sorten Grüner Veltliner und Riesling zu spannend fruchtigen Weinen mit einem Anklang von Würze und Steinobstnoten. Die autochthone Rebsorte Zweigelt wächst hier zu besonderer Typizität heran.

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: 300m

Boden: Löss

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

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