

GRÜNER VELTLINER

ZÖBINGER KOGELBERG

Rebsorte	Grüner Veltliner	Jahrgang	2017
Riede	Zöbinger Kogelberg	Alkohol	12,5 %vol
Qualitätsstufe	Kamptal DAC	Säure	5,0 g/l
Trinktemperatur	8 - 10 °C	Restzucker	1,0 g/l

Verkostung	Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig, feine gelbe Fruchtnuancen, Zitruszesten, rauchiger Touch. Mittlere Komplexität, zart nach Karamell, pfeffrige Nuancen, bietet unkomplizierten Trinkspaß.
Speisempfehlung	leichte Vorspeisen, Fisch, oder auch als Aperitif.
Leser	selektive Handlese in mehreren Durchgängen im Okt.
Lesegradation	18,5 KMW
Vinifizierung	schonend gepresst, Kontrolliert bei 17 Grad vergoren
Ausbau	im Stahltank 5 Monate auf der Feinhefe und im großen Holzfass
Füllung	April 2018

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



ZÖBINGER 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