

# GRÜNER VELTLINER

96

= Peter Schweiger Jr.

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

Rebsorte .....	Grüner Veltliner	Jahrgang .....	2017
Riede .....	Kammerner Lamm	Alkohol .....	14,5 %vol
Qualitätsstufe .....	Kamptal DAC Reserve	Säure .....	4,3 g/l
Trinktemperatur .....	12 - 15 °C	Restzucker .....	1,0 g/l

Trinkreife .....

Helles Grüngelb. Feinwürzig, Anklänge von Marille und Weingartenpfirsich, zarte tabakige Nuancen, ein Hauch von Honigmelone, etwas Blütenhonig. Saftig, gute Komplexität, finessenreiche Säurestruktur, gute Mineralik und Länge im Abgang, gutes Reifepotenzial, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

Lese .....

selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen im Oktober

Lesegradation .....

20,0 KMW

Vinifizierung .....

schonend abgepresst, kontrolliert bei 17 Grad vergoren

Ausbau .....

im Stahltank 11 Monate auf der Feinhefe

Füllung .....

August 2018



## KAMMERNER LAMM



Kammerner Lamm

Die Riede befindet sich auf dem südöstlichen Hangfuß des Heiligensteins. Das lössig, lehmige Terroir, geprägt durch das Urgestein des Heiligensteins und das einmalige Mikroklima und durch den Kamp, der die kühlen Strömungen des Waldviertels bringt, sind die besten Voraussetzungen für opulente, würzige und fruchtsüße Veitliner mit Anklängen von heimischen Steinobstnoten.

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

Boden: Urgestein, Löss

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