

GRÜNER VELTLINER

„96.19“ LAMM BEERENGÄRUNG



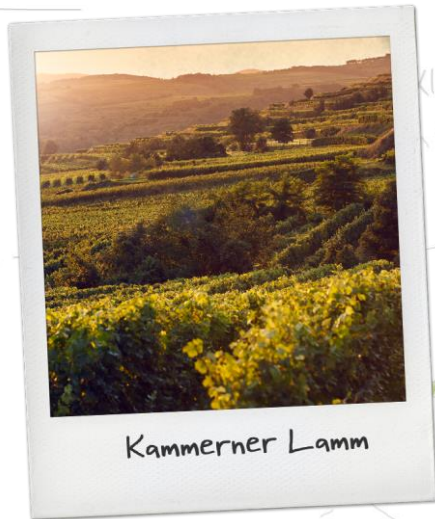
NACHHALTIG
AUSTRIA

Rebsorte	Grüner Veltliner	Jahrgang	2019
Riede	Kammerner Lamm	Alkohol	14 %vol
Qualitätsstufe	Kamptal DAC Reserve	Säure	5,1 g/l
Trinktemperatur	12 - 15 °C	Restzucker	1,3 g/l

Verkostung	Helles Goldgelb, zart nach frischer gelber Tropenfrucht, ein Hauch von Mango, etwas Blütenhonig, mit Orangenzesten unterlegt. Mittlerer Körper, weißer Apfel, gute Mineralik, frisch strukturiert und gute Länge im Abgang, sicheres Entwicklungspotential.
Lese	selektive Handlese im Oktober
Leseegradation	20,0 KMW
Vinifizierung	schonend abgepresst, kontrolliert bei 17 Grad vergoren
Ausbau	im Stahltank 11 Monate auf der Feinhefe mit 15% Anteil händisch gezupfter Beeren
Füllung	August 2020



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

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