


GRÜNER VELTLINER

96

= Peter Schweiger Jr.

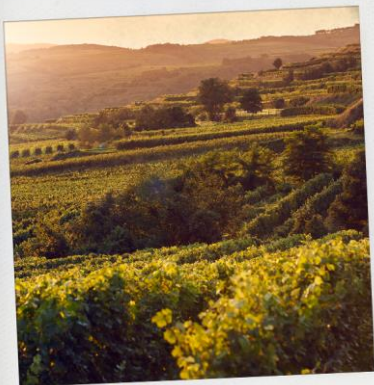
Der „Mächtige“ aus
unserer Grünen Veltliner
Kamptal DAC Auswahl.
veredelt im Barrique

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

Verkostung	Helles Goldgelb. Anklänge von Mandarinenzesten, ein Hauch von Holzwürze und Vanille. Kraftvoll, saftig, gute Komplexität, finessenreiche Säurestruktur, gute Mineralik, Nuancen von Papaya und Kokos im Abgang, hohes Reifepotenzial, zu kräftigen Speisen und Gerichten mit cremigen Käsesoßen als facettenreicher Speisenbegleiter.	
Lese	selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen im Oktober	
Leseegradation	20,0 KMW	
Vinifizierung	schonend abgepresst, kontrolliert bei 17 Grad vergoren	
Ausbau	im Stahltank 13 Monate auf der Feinhefe 5 Monate im Barrique - Drittbelegung	
Füllung	Februar 2019	



KAMMERNER LAMM



Kammerer 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