



Grüner Veltliner *Gaisberg* 1^{er}



Weinbeschreibung

Die Lage GAISBERG ist klassifizierte ERSTE LAGE und wahrscheinlich der beste Platz für finessenreiche und elegante Grüne Veltliner aus dem Kamptal. Es ist zugleich eine unserer ältesten Anlagen.

Wein	GV GAISBERG
Sorte	Grüner Veltliner
Jahrgang	2016
Qualitätsstufe	Kamptal DAC

Vinifikation

Mehrstündige Mazeration auf der Maische, Kontrollierte Vergärung mit Naturhefen bei 20°C, Feinhefelagerung bis April.

Lagerung	Goßes Holz
Mostgradation	19,5 °KMW
Abfüllung	August 2017
Alkohol in %vol	13,5
Säure in g/l	5,7
Restzucker in g/l	2,9

Kostnotizen

Hinter einem glasklaren und klassischen Fruchtbild finden sich mineralische Schiefernoten. Schon in der Nase macht sich eine subtile Eleganz breit, die den Wein auch am Gaumen nie verlässt. Seinobst kombiniert mit weißem Pfeffer, Säure und Körper sind kompakt und harmonieren. Straff, dicht und lebendig. Lang und langlebig.

Trinktemperatur	8-12°C
Essen	Ein echter Allrounder

Über den Weingarten

Eine unserer ältesten Veltlineranlagen steht hier am Gaisberg. Aus dieser selektionieren wir auch unser junges Rebmaterial für neue Weingärten. Bis 330 m Seehöhe reichende Lage mit steiler Flanke nach Osten zum Straßertal hin und flacherer hauptausrichtung gegen Süden. Im oberen Bereich stehen Paragneise, glimmerschiefer und Amphibolite an, während der südlich ausgerichtete Hangfuß tiefgründige, humöse Böden aus Löss zeigt.

Herkunftsland	Austria
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Lage	Strasser Gaisberg
Boden	Löss/Schiefer
Pflanzjahr	1970-2000
Bepflanzung	4500 Rebstöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	3. Oktoberwoche handgelesen

