



## Grüner Veltliner *Renner* 1<sup>ÖT</sup>



### Weinbeschreibung

Die Lage RENNER ist unsere jüngste Toplage welche durch ihre enorme Würzigkeit und Mineralik besticht. Er braucht immer etwas länger aber dann hat e viel zu erzählen.

Wein	GV RENNER
Sorte	Grüner Veltliner
Jahrgang	2019
Qualitätsstufe	Kamptal DAC

### Vinifikation

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

Lagerung	Goßes Holz
Mostgradation	19,0 °KMW
Abfüllung	Ende Juli 2020
Alkohol in %vol	13,5
Säure in g/l	5,2
Restzucker in g/l	1,5

### Kostnotizen

Dunkle Früchte, Pfeffer und intensive Würze geben in der Nase der Takt vor, Grapefruits ergänzen. Dieses Spiel aus hellen und dunkler Aromen setzt sich am Gaumen fort. Dort korrespondieren die lebendigen Zitrusaromen mit dunkler Mineralik und einer exotischer Komponente. Der Körper ist dicht und kraftvoll und wird von einer vitalen Säure getragen. Extraktreich und lang.

Trinktemperatur	8-12°C
Essen	Lamm, Roast Beef, Wild

### Auszeichnungen

Vinaria: 4 Sterne Wein  
Falstaff: 93 Punkte

### Über den Weingarten

Die Riede Renner ist der westliche Hangfuß der Lage Kammerner Gaisberg, durch den Hohlweg getrennt von der Riede Lamm. Der Boden ist kalkhaltig und besteht aus lehmig-sandigem Schluff, der sich auf Löss, vermischt mit Schwemmmaterial der kristallinen Gesteine im Hintergrund, wie Gneis, Amphibolit und glimmeriger Schiefer, gebildet hat. Die Lage ist prädestiniert für mineralische und würzige Veltliner.

Herkunftsland	Austria
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Lage	Kammerner Renner
Boden	Löss vermischt mit Gneis, Schiefer und Amphibolit
Pflanzjahr	1980
Bepflanzung	4500 Rebstöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	1. Oktoberwoche handgelesen

