

# Ried Lamm Kammern Grüner Veltliner 2016

Kamptal DAC

<b>Quality grade:</b>	Kamptal DAC
<b>Varietal:</b>	Grüner Veltliner 100 %
<b>Cellar</b>	
<b>Malolactic</b>	yes
<b>Fermentation:</b>	
<b>Fermentation:</b>	spontaneous steel tank
<b>Maturing:</b>	steel tank large wooden barrel   used barrel



## Data

<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	13.5 %
<b>Certificates:</b>	respect - BIODYN
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking</b>	10 - 12 °C
<b>Temperature:</b>	
<b>Aging Potential:</b>	high
<b>Optimum Drinking</b>	2018 - 2025
<b>Year:</b>	

## Awards

**Falstaff:** 94

## Wine Description

Satte, luftbedürftige Nase, viel Würze, leicht rauchig, Hülsenfrüchte, Eibisch, Bienenwachs, Backäpfel, Salbei, eingelegte Nüsse, erinnert auch etwas an Kuchen; voller Kraft und Saft, tolle Frucht, reife Orangen, , rosa Grapefruits, ungemein gebündelt, athletischer Körperbau, konturiert und kraftvoll ins lange Finish, viel Potenzial. Peter Schleimer

