



RIED LAMM KAMMERN GRÜNER VELTLINER 2016

Quality grade: Kamptal DAC
Varietal: Grüner Veltliner 100 %

Cellar

Malolactic Fermentation: yes
Fermentation: spontaneous
steel tank
Maturing: steel tank
large wooden barrel | used barrel

Data

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

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

