

Ried Kittmannsberg Grüner Veltliner 2018

Origin:	Langenlois
Quality grade:	Kamptal DAC, Lagenwein
Site:	Single-Vineyard Kittmannsberg
Normal Classification:	Riedenwein
Soil:	loess large calcareous medium



Cellar

Spontaneous with Pied de Cuve: yes

Data

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	13 %
Acid:	5.2 g/l
Residual Sugar:	1 g/l
Certificates:	organic
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	10 - 12 °C
Aging Potential:	medium (7 years)

Wine Description

Spicy and lean Grüner Veltliner in the nose, middle-weight body, elegant finish

Im Weingarten

Die Ried Kittmannsberg befindet sich im Süd-Westen von Langenlois und ist eine von tiefgründigen, kalkigen Lössauflagen geprägte Terrassenlage. Die U-förmige Einbuchtung schützt vor Wind und führt zu einem besonderen Mikroklima, das in charaktervolle Grüne Veltliner resultiert. Die etwa 40 Jahre alten Reben liefern konzentrierte Trauben mit typischer Würzigkeit.

Im Keller

Nach dem Rebeln rasten die Beeren ein paar Stunden auf der Maische um genügend Würzigkeit und Traubentannin in die Gärung mitzunehmen. Nach groben Absetzern geht es naturtrüb in die Gärung, die spontan einsetzt und bei den natürlich kühlen Temperaturen im Erdkeller abläuft. Danach bleibt der Wein noch bis ins Frühjahr auf der Vollhefe und wird erst kurz vor der Abfüllung im Spätsommer filtriert.

