

Ried Kittmannsberg Grüner Veltliner 2019

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



Cellar

Spontaneous with Pied de	yes
Cuve:	
Maturing:	steel tank

Data

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	13.5 %
Residual Sugar:	1.4 g/l
Acid:	5.8 g/l
Certificates:	organic
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	10 - 12 °C
Aging Potential:	medium (10 years)

Wine Description

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

Zusätzliche Infos zum Wein und seiner Entstehung

Nach dem Reben 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.

