

GRÜNER VELTLINER RIED SPIEGEL KAMPTAL DAC RESERVE 2022



STEININGER

Origin: Austria, Kamptal, Langenlois, Langenlois

Quality grade: Kamptal DAC Reserve

Site: Ried Spiegel

Normal Classification: Lagenwein

Site Type: plains

Varietal: Grüner Veltliner 100 % | 10 - 30 years

Vineyard Site:

The northeast-stretching ridge south of Langenlois forms the basis of a distinctive single vineyard at 207 to 272 meters above sea level. The deep, calcareous soils originate from massive deposits of loess, interspersed with gravel layers and ancient soil formations from various climatic phases. This combination results in fertile, well-aerated soils that give the wines richness, balance, and fine minerality.

Cellar

Harvest: handpicked | middle/october

Mazeration: completely destemmed

Fermentation: spontaneous
steel tank

Maturing: acacia barrel

Bottling: screw cap | beginning/june 2023

Data

Wine Type: Still wine | white | dry

Alcohol: 13.5 %

Residual Sugar: 4.8 g/l

Acid: 5.1 g/l

Drinking Temperature: 8 - 12 °C

Optimum Drinking Year: 2023 - 2033

Awards

Falstaff: 93

Vinaria awards: ***



Wine Description

Reife Mangos, Birnen und dunkelwürzige Anklänge an Zigarrenkistl und Bergamotte; feiner Tanningrip, engmaschig, druckvoll, Sorte klar abgebildet, präsentiert sich trotz milder Säure voll straffer Eleganz

Food Pairing

Der Grüner Veltliner ist ein universeller Speisenbegleiter, dieser im Akazienholz gereifter passt ideal zur typisch österreichischen Küche. Zum klassischen Schweisbraten als auch zur asiatischen Küche.