



KAMPTAL

RIESLING ALTE REBEN - BIO

Jahrgang: 2024

Weinsorte: Riesling

Kamptal Alte Reben

Kamptal DAC Reserve

Type: trocken

Trauben: 100% Riesling aus den besten Riesling Lagen von Straß, Zöbing und Langenlois, von Hand gelesen und selektioniert

Lage und Boden:

Die Weinhänge sind in Terrassen gegliedert und die großen Temperaturunterschiede zwischen extremer Sonneneinstrahlung am Tag und frischer Waldviertler Nacht fördern die Feinfruchtigkeit des Weines. Den Gesteinsuntergrund bilden kristalline Gesteine („Urgestein“), vorwiegend Glimmerschiefer und Amphibolite. Eine Kombination die den hier wachsenden Rieslingen einen frischen, nördlichen Zug verleiht.

Vinifikation: vergoren imahltank, Lagerung im Stahlhank

Aroma: ein eleganter, mineralischer, puristischer Vertreter vom Riesling, Aromen von reifen Marillen, Steinobst, mineralisch, feinwürzig am Gaumen, sehr ausbalanciert.

Alkohol: 12,5 %vol.

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 6,6 g/l

Trinktemperatur: 8°

Lagerfähigkeit: 2037

Flaschengröße: 750 ml

Verschluss: Schrauber

Riesling Kamptal Alte Reben ist ein charakteristischer, etwas kräftigerer und mineralischer Vertreter des Riesling, helles Gelbgrün, Silberreflexe, mit frischer Mineralik unterlegte Marillen- und Pfirsichnoten, Steinobstanklänge. Straff, gute Komplexität, am Gaumen sehr elegant mit komplexer Frucht und feiner Säurestruktur, mineralischer Touch, bleibt gut haften, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

Trauben von Hand gelesen und selektioniert

In Vino Weix Weixelbaum

Weinbergweg 196, 3491 Strass, Kamptal – Austria, www.invinoweix.at