



RIESLING Strass KAMPTAL DAC - BIO

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Riesling
Herkunft: Kamptal
Qualität: Kamptal DAC

Boden: Der Gautscher (354 Meter) ist mit seinen rötlichen, sehr eisenhaltigen Resten des Urmeeres eine der spannendsten Rieden in Strass. Eine Unzahl an verwitterten, aber auch gut erhaltenen Fossilien bilden einen einzigartigen Mineralien-Cocktail – die perfekte Unterlage für mineralische und würzige Weine wie z.B. Riesling.

Type: trocken

Trauben: 100% Riesling Trauben

Vinifikation: vergoren und gelagert im Stahltank

Kostnotiz: Ein fruchtiger Typ vom Riesling mit Aromen von Weingartenpfirsich, frisch und ein Touch von Mineralität, ein leichter, angenehm trinkbarer Wein. Helles Gelbgrün, Silberreflexe, Duft nach Pfirsichen, jugendlich, am Gaumen mit frischer Mineralik, saftig, feine Säurestruktur.

Alkohol: 12 % vol.

Restzucker: 3,5 g/l

Säure: 7,6 g/l

Trinktemperatur: 8° C

Lagerfähigkeit: bis 2029

Flaschengröße: 750 ml

Verschluss: Schrauber

Verpackung: 12er oder 6er Karton

Trauben von Hand gelesen und selektioniert.