



Birgit EICHINGER



Ried **Gaisberg** 1^{ÖW}

Grüner Veltliner KAMPTAL DAC 2022

Weinertrag: 50 hl pro Hektar

Lesezeitpunkt: Am 20. Oktober mit 19,2° KMW geerntet.

Geographische Lage und Riedbeschreibung:

Bis 330 m Seehöhe mit steiler Flanke nach Osten zum Strassertale hin und flacherer Hauptausrichtung gegen Süden. Der Gaisberg ist der südöstlichste Ausläufer des Manhartsbergs und somit des Kristallin der böhmischen Masse. Von diesem Punkt ostwärts und südwärts herrschen absolut andere geologische und klimatische Verhältnisse. Dieser Übergangshorizont macht das Besondere dieser Weinlage in Südexposition aus. Im östlichen Teil sind durch höhere Lössablagerungen vorwiegend Grüne Veltliner zu finden. Im Westen hingegen überwiegt der Riesling.



Weinbereitung:

Maischestandzeit, Gärung und Lagerung im großen Holzfass und im Stahltank, 6 Monate auf der Vollhefe, Abfüllung im August.

Weinanalyse:

13,0 % vol. Alkohol, 6,0 % Säure, 4,0 g/l Restsüße

Kostnotizen:

Feine gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Mango und Blütenhonig, mit frischen Orangenesten unterlegt. Saftig, elegant und feinwürzig, Nuancen von Marille, guter Säurebogen, salziger Nachhall, Limetten im Rückgeschmack, kraftvoller tiefwürziger Gaumen zieht druckvoll durch bis ins Finale. Ein sinnliches Vergnügen und ein Grüner Veltliner der Oberliga. Guter Begleiter zum klassischen Tafelspitz.

