



Birgit EICHINGER

STRASS · KAMPTAL



Ried LAMM 1^{ÖTW}

Grüner Veltliner KAMPTAL DAC 2023

Weinertrag: 40 hl pro Hektar

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

Geographische Lage und Riedbeschreibung:

Am südöstlichen Teil des Heiligenstein gelegen, ist die Ried Lamm Garant für ausdrucksstarke, vielschichtige Grüne Veltliner mit Eleganz und Anmut. Das Terroir hier ist lössig lehmig, von der Geologie im Unterboden durch die Elemente des Heiligenstein geprägt (Sandstein, Vulkanstein, starker Siltanteil). Dieses Zusammenspiel der Böden macht es möglich, derart außergewöhnliche Grüne Veltliner zu produzieren. Dazu kommt das besondere Mikroklima des nach Süden geneigten Hanges.



Weinbereitung:

Maischestandzeit, Spontanvergärung und Lagerung im großen und kleinen Holzfass, 6 Monate auf der Vollhefe, Abfüllung im August.

Weinanalyse:

13,5 % vol. Alkohol, 5,8 ‰ Säure, 4,1 g/l Restsüße

Kostnotizen:

Feiner Blütenhonig in der Nase, ein Hauch von Mandarinen Zesten, gelbe Ringlotten, zart nach weißem Nougat, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, gelbe Tropenfruchtnuancen, feiner Säurebogen, subtile Gewürzaromen, rauchig untermalt, Bienenwachs, lang anhaltendes Finish, großes Potenzial.

