



Riesling Platin

Kamptal DAC 2013

Unser Riesling Klassiker präsentiert sich mit eleganter Stilistik, sehr mineralisch mit klaren und feinfruchtigen Steinobstanklängen nach Pfirsich und Marille; die edle Rebe in jugendlicher Ausprägung.

Das Werden des Weines

Nur physiologisch vollreife und gesunde Trauben wurden Anfang Oktober von Hand selektiv geerntet und sorgsam mit geringem Druck als ganze Trauben gepresst. Ohne jeglichen Einsatz von Pumpen fließt dann der gut geklärte Most vom Presshaus in den Naturkeller und wird in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C langsam vergoren, damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend reift der fruchtige Wein auf seiner Feinhefe bis Anfang Februar

Trinkempfehlung

Der Wein findet seine ideale Ergänzung in der modernen, leichten Küche, in Verbindung mit „schlanken“ Vorspeisen, Fisch oder dezent gewürztem, hellem Fleisch und Krabbengerichten.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Riesling
Boden: Verwittertes Langenloiser Urgestein mit kristallinem Schiefer
Alk: 12,5% Vol
Sre: 8,9 ‰
RZ: 5,8 g/l
Reifepotenzial: 2019

