



BIRGIT EICHINGER

GRÜNER VELTLINER RIED LAMM 1OTW KAMPTAL D.A.C.



PROVENIENZA

Regione Kamptal, parte sud-orientale dell'Heiligenstein, vigneto Ried Lamm.

VITIGNO

100% Grüner Veltliner.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Arenaria, roccia vulcanica e un elevato contenuto di limo.

RESA PER ETTARO

40 q.li.

PERIODO DI RACCOLTA

Ultime metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Scrupolosa e delicata pigiatura delle uve.

FERMENTAZIONE E MATURAZIONE

Il mosto viene macerato, la fermentazione è spontanea, l'affinamento avviene in botti di legno di diverse dimensioni per 6 mesi rimane a contatto sui lieviti.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,5 % vol. - Acidità totale: 5,8 g/l - Resi- duo zuccherino: 4.1 g/l.

VISTA

Giallo paglierino.

OLFATTO

Delicato profumo di miele di fiori al naso, un accenno di scorza di mandarino, susine gialle, un tocco di torrone bianco, un bouquet floreale ampio.

GUSTO

Elegante, fine e fruttato. Vivace con sfumature di frutta tropicale gialla, acidità spiccata, sottili aromi speziati, sentori affumicati e di cera d'api. Minerale, denso ed elegante. Note di mela gialla, miele di fiori e un finale lungo.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Un vino perfetto per il pesce e le carni.