Birgit
EICHINGER

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.