

Riesling Kamptal DAC

 2024, 750 ml

 Österreich, Kamptal

 9870009216

 Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 5.4 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Rigatoni-Salat mit grünem Spargel und Feta (vegetarisch)

Lachsforelle im Meerrettichsud mit Gemüsetascherl

Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 27.04.2025

Info zum Wein:

Das Zusammenspiel von Klima und Boden im Donauraum bildet die Basis für den Charakter dieses Weines. Ausläufer des pannonischen kontinentalen Klimas bringen heiße, trockene Tage in das Gebiet. Kühle Luftströme aus dem höher gelegenen Waldviertel durchmischen und „würzen“ die bis zu 38° C heiße Luft. Zum einen findet man hier Gföhler Gneis, das Urgestein, darüber lagert Braunerde. Manchmal befindet sich dazwischen auch noch eine Kalkschicht. Zum anderen gibt es hier Löss, Flugstaub aus der Eiszeit, der sich zu fruchtbarem Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehm- und Schotterböden.

Info zur Vinifikation:

Selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September bis Mitte Oktober 2024

Maischestandzeit: max. 4 Stunden, teilweise Ganztraubenpressung, Spontangärung

im Stahltank, 8-12 Wochen bei max. 20°C, Ausbau auf voller Hefe bis Anfang Januar für 3-4 Monate, Lagerung auf Feinhefe bis zur Abfüllung im Februar 2025.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Im Duft zeigt sich der 2024er Riesling Kamptal DAC mit saftigem Duft von pochierter Birne, Marille, Zitrus und Quitte. Nach etwas Sauerstoffkontakt treten feine Mandel, ein Hauch von Anis und Mandel hinzu. Bereits jetzt ist klar – dieser Wein funktioniert fantastisch zu leckeren Speisen!

Gaumen:

Lebendig und frisch, mit der gleichen saftigen Frucht der Nase, verführt er mit viel Charme, präziser Säure und feiner Salzigkeit auf der Zunge. Macht Lust auf mehr und kommt mit lediglich 11,5 Vol.% aus. Es ist alles vorhanden für genussvolle Stunden, bei denen es nicht bei einer Flasche bleiben wird.