



• OTT •



## 2021 Ried STEIN 1ÖTW - Engabrunn Kamptal DAC | Grüner Veltliner

Die Lage Stein stellt in mehrfacher Hinsicht eine Ausnahme dar. So liegt sie als Einzige im Kamptal und auch wenn Löss den Ton angibt, sind es doch mitunter andere geologische Formationen, die den Wein prägen. Schotter, vor Jahrtausenden von einem Donaulauf abgelagert, beeinflusst genauso wie alte Meeresablagerungen und – ungewöhnlich für die Gegend – Gföhler Gneis. Das Klima ist tendenziell etwas frischer, die Stöcke profitieren zudem von humusreichem Boden und biodynamischer Bewirtschaftung.

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Sorten:</b>               | Grüner Veltliner                                       |
| <b>Herkunft:</b>             | Ried STEIN 1ÖTW Engabrunn   Kamptal DAC                |
| <b>Boden:</b>                | Gföhler Gneiss, Löss                                   |
| <b>Alter der Reben:</b>      | 25 bis 45 Jahre alt                                    |
| <b>Lesetermin:</b>           | Mitte September 2021<br>↗ HANDGELESEN                  |
| <b>Ausbau / Vinifikation</b> | 100% Korb presse, Ausbau im großen Stockinger Holzfass |
| <b>Gärung:</b>               | spontan  |
| <b>Alkoholgehalt:</b>        | 13%  |
| <b>Restzucker:</b>           | 2.5 g/l  |
| <b>Säure:</b>                | 6.0 g/l  |
| <b>Trink-Temperatur:</b>     | 12° - 14° Grad   |
| <b>Lagerung:</b>             | Großes Potenzial – eine Frage der Selbstdisziplin.     |