



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Kamptal DAC Riesling 2020

Weinbeschreibung

Zartes Gelb mit grün-silbrigen Reflexen, Aromatik nach Zitrus, zartem Steinobst, Wiesenkräutern, etwas Zitrusblüten. Am Gaumen reif, straff und mineralisch, frische- und lebendige Säure, feine, würzige Frucht und straffem langem Nachhall.

Empfohlen zu würziger Küche, frischen Vorspeisen und feinen Fischen.

Terroir und Herkunft

Der in sehr kleiner Auflage erhältliche Riesling Kamptal DAC, spiegelt die für das Kamptal rund um Langenlois so typischen Löss- auf Schieferböden und das etwas mehr vom kühlen Waldviertel beeinflusste Klima wider.

Rebsorte und Weinstil

Als hochwertige, herkunftsprägen und lagerfähige Rebsorte ist Riesling ideal, den besonderen Ausdruck eines Rebbergs zu zeigen und in der Reife zu erhalten. Der Weinstil unseres Riesling Kamptal ist von Frische, Straffheit und Eleganz geprägt.

Vinifizierung

Ausgelesene, vollkommen gesunde Trauben mit hoher Säure, traditionell im Stahltank mit längerem Hefekontakt in der Hofkellerei ausgebaut, um den besonderen Ausdruck der Frucht erhalten. Limitierte Auflage.

Analyse

Alkohol: 13,3 %vol.
Säure: 6,3 g/l
Restzucker: 1,0 g/l

Wine description

Delicate yellow with green & silver highlights; aromas of citrus, delicate stone fruit, meadow herbs and a bit of citrus blossom. Ripe, taut and mineral-driven on the palate with fresh & lively acidity, fine spicy fruit and a nicely sculpted long finish.

Recommended with spicy cuisine, fresh starters and sophisticated fish preparations.

Terroir and origin

The Riesling Kamptal DAC – available in severely limited quantities – reflects the loess-upon-slate soils so typical of the Kamptal around Langenlois, and the local climate, which is markedly influenced by the cool neighbouring Waldviertel region.

Grape variety and style of wine

As a high-quality variety with great cellaring potential, Riesling is the ideal choice of vine to articulate the particular expression of a vineyard and to preserve it into the wine's maturity. The style of our Riesling Kamptal is characterised by freshness, structure and elegance.

Vinification

Stringently selected perfectly healthy grapes with high acidity, traditionally vinified in steel tanks with prolonged yeast contact in the Hofkellerei, to preserve the essential expression of the fruit. Limited edition.

Analysis

Alcohol: 13,3 %vol.
Acidity: 6,3 g/l
Residual sugar: 1,0 g/l

