

# waldschütz

seit 1849

GEBIET  
KAMPTAL DAC  
GRÜNER VELTLINER



Jahrgang	2023
Alkohol	12,0
Gebiet	Kamptal
Bodenstruktur	Urgesteinsmischboden
Auspflanzungsjahr	2009, 2004, 1980
Trinktemperatur	10 °C
Lagerpotential	bis 2026
Gebinde	0,75l
Speiseempfehlung	Leichte Vorspeisevariationen, helles Fleisch gebraten, asiatische Küche, Salate
Bodenprofil	Grüner Veltliner Kamptal DAC wächst ausschließlich auf Urgesteinsmischböden. Gerade diese karge Bodenstruktur gibt dem Grünen Veltliner Kamptal DAC seine Mineralität. Auf einem Grundgerüst von Granit finden wir aufgrund des Urmeeres bereits schon Urgesteinsverwitterungsböden. In manchen Stellen des Weingartens glänzt sogar ein leicht bläuliches Gestein hervor, welches an den Zöbinger Perm erinnert. Stets auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen macht sich die Rebe auf einen Weg bis zu 10-12m in die Tiefe. Und gerade diese Tatsache in Verbindung mit den verschiedenen Urgesteinsarten im Weingarten macht den Grünen Veltliner Kamptal DAC vom Weinhof Waldschütz so besonders!
Weinbeschreibung	Ein zartes Gelb mit einem Hauch an grünen Reflexen macht schon beim Schwenken des Glases Lust auf den ersten Schluck. Klare, reintonige Fruchtaromen mit einer angenehmen Zitrusnote überzeugen im Geruch. Im Geschmack zeigt sich der Grüne Veltliner mit seiner angenehmen Säurestruktur, man spürt direkt die vom Boden mitgegebene Mineralik. Neben einer passenden Exotik kommt auch eine feine dunkle Würze hervor, die sich in einem klaren Abgang wieder findet.