

waldschütz

seit 1849

GEBIET
KAMPTAL DAC
RIESLING



Jahrgang	2023
Alkohol	12,0
Gebiet	Kamptal
Bodenstruktur	Urgesteinsmischboden
Auspflanzungsjahr	2018, 2004, 2003
Trinktemperatur	10 °C
Lagerpotential	bis 2028
Gebinde	0,75l
Speiseempfehlung	Leichte Vorspeisevariationen, helles Fleisch gebraten, asiatische Küche, Salate
Bodenprofil	Riesling Kamptal DAC wächst ausschließlich auf Urgesteinsmischböden. Gerade diese karge Bodenstruktur gibt dem Riesling Kamptal DAC seine Mineralität. Auf einem Grundgerüst von Granit finden wir aufgrund des Urmeeres bereits Urgesteinsverwitterungsböden. In manchen Stellen des Weingartens glänzt sogar ein leicht bläuliches Gestein hervor, das an den Zöbinger Perm erinnert. Stets auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen macht sich die Rebe auf einen 10-12m langen Weg in die Tiefe. Gerade diese Tatsache, in Verbindung mit den verschiedenen Urgesteinsarten in unserem Weingarten, macht den Riesling Kamptal DAC vom Weinhof Waldschütz so besonders!
Weinbeschreibung	Ein zartes gelb mit einem Hauch von goldenen Reflexen lässt das Auge des Betrachters schon glänzen. Klare, reintonige Fruchtaromen, besonders Steinobstnoten wie Pfirsich überzeugen im Geruch. Im Geschmack zeigt sich der Riesling Kamptal DAC mit seiner angenehmen Säurestruktur: man spürt direkt die vom Boden mitgegebene Mineralik. Neben einer passenden Exotik kommt auch eine feine, an den Geruch erinnernde, Pfirsichnote in den Gaumen. Langanhaltend erfrischt dieser Riesling aufgrund seiner angenehmen Zucker-Säurestruktur noch lange nach dem Genuss.