Loimer

Ried Käferberg Grüner Veltliner 1.ÖTW DAC

, 750 ml

Austria,

9870009232

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	4.9 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Bratkartoffelsalat mit Sommerrettich, Radieschen, Lauchzwiebeln und Senfdressing (vegetarisch)

Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Lachs

Tafelspitz mit Apfelkren und Wurzelgemüse

Tasting review

by Christina Hilker on 18.03.2026

Info zum Wein:

Warme, windgeschützte Lage zwischen 310 und 345 m Seehöhe mit südlicher und südöstlicher Exposition und unterschiedlichen Böden auf vielfältigem Gesteinsuntergrund. Auf engem Raum wechseln alte, kristalline Gesteine wie Amphibolite, Gneise und Glimmerschiefer mit viel jüngeren Tonmergel, Sanden und seltenen Kiesen, die im Meer der Paratethys vor etwa 16 Millionen Jahren abgelagert wurden.

Info zur Vinifikation:

Selektive Handlese in 20 kg Kisten am 23.9., 12.10. und 13.10.2023

Ganztraubenpressung und Maische bis 24 Stunden, Spontangärung in 1.250 und 2.500 Liter Eichenfässern, 4 Wochen bei max. 24°C, ausgebaut 11 Monate auf voller Hefe ohne Schwefel in Eichenfässern & weitere 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank mit wenig Schwefel. Abfüllung Juni 2025, unfiltriert.

Farbe:

Intensives Goldgelb.

Nase:

Die zart gereifte Nase des 2023er Grüner Veltliner Ried Käferberg 1.ÖTW zeigt viel reife Frucht von Apfel, Apfelkompott, Aprikose. Mit Sauerstoff treten deutlich Honig, wilde Blüten und kandierter Ingwer hinzu, eine markante Tiefe und mineralische Anmutung runden das komplexe und dichte Aromen Spektrum perfekt ab.

Gaumen:

Viel Frucht am Gaumen, zarte Süße-Vermittlung über die Frucht und ein cremiger Eindruck mit feiner Säure und deutlichen würzigen Anklängen lassen ihn zum fantastischen Speisenbegleiter werden. Ein überaus komplexer Wein, der besonders gerne Verbindung mit kräftigen Speisen eingeht. Er zeigt sehr gute Anlagen wunderbar weiter zu reifen und freut sich über die Karaffe!