



Ried Käferberg Grüner Veltliner 1.ÖTW DAC

 2022, 750 ml

 Österreich, Kamptal

 9870009208

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.6 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ricotta-Tortellini in Wildkräuter-Sauce

Forellen-Maultaschen im Rauchsud mit Trauben und
Lauch

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.12.2024

Die Ried Käferberg ist eine warme, windgeschützte Lage auf 310 bis 345 m Seehöhe mit süd-südöstlicher Exposition und unterschiedlichen Böden auf vielfältigem Gesteinsuntergrund. Alte, kristalline Gesteine wie Amphibolite, Gneise und Glimmerschiefer wechseln auf engstem Raum mit viel jüngerem Tonmergel, Sand und seltenen Kiesen. Anfang bis Mitte September, bis Mitte Oktober, wurden die Trauben selektiv von Hand gelesen. Die Ganztrauben durchliefen eine 24-stündige Maischestandzeit, bevor der Most spontan in 1.250- und 2.500-Liter-Fässern vergoren wurde. Nach der vierwöchigen Gärung wurde der ungeschwefelte Wein für elf Monate auf der Vollhefe in Eichenfässern ausgebaut und nach Abzug im September 2022 für weitere acht Monate auf der Feinhefe imahltank ausgebaut. Unfiltriert im August 2024 abgefüllt.

Farbe:

Sattes Strohgelb.

Nase:

Der 2022 Grüner Veltliner aus der Ried Käferberg verströmt sein konzentriertes Parfum in vollendeter Großzügigkeit: Gelbes Kernobst, gelbe Äpfel und kleine, flauschige Quitten füllen seinen Obstkorb. Dazu kommen Netzmelone und gezuckerter Marillenpalatschinken. Im Obertonbereich folgen Noten von weißem Pfeffer, etwas Zitrus und Zeder. Oregano und leicht laktische Nuancen lassen das Rad zum Kreisen kommen.

Mund:

Im Antrunk super saftig und dicht mit viskösem Schmelz und cremiger Textur. Solider Bass mit ordentlichem Druck am mittleren Gaumen. Extraktreich mit saftiger Frucht spiegeln sich die Kernobstnoten wider und werden unterlegt von feinen Backwaren mit ordentlich Salz und Schmalz. Abermals weißer Pfeffer mit seinen Zitrus- und Zedernnoten sowie feinwürzige Kräuternoten im mineralisch-kühlen Nachhall mit respektabler Länge.