Loimer

Riesling Kamptal DAC

2025, 750 ml

Österreich, Kamptal

9870009238

Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Zitronenrisotto mit Thymian (vegetarisch)

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Meersalz, Olivenöl und Limette

Ziegenfrischkäse mit eingelegten Aprikosen und getoastetem Weißbrot (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.08.2026

Info zum Wein:

Das Zusammenspiel von Klima und Boden im Donauraum bildet die Basis für den Charakter dieses Weines. Ausläufer des pannonischen kontinentalen Klimas bringen heiße, trockene Tage in das Gebiet. Kühle Luftströme aus dem höher gelegenen Waldviertel durchmischen und „würzen“ die bis zu 38° C heiße Luft. Zum einen findet man hier Gföhler Gneis, das Urgestein, darüber lagert Braunerde. Manchmal befindet sich dazwischen auch noch eine Kalkschicht. Zum anderen gibt es hier Löss, Flugstaub aus der Eiszeit, der sich zu fruchtbarem Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehm- und Schotterböden.

Info zur Vinifikation:

Selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September bis Mitte Oktober 2024
Maischestandzeit: max. 4 Stunden, teilweise Ganztraubenpressung, Spontangärung
im Stahltank, 8-12 Wochen bei max. 20°Cl, Ausbau auf voller Hefe bis Anfang Januar für 3-4 Monate, Lagerung auf Feinhefe bis zur Abfüllung im Februar 2025.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Im Duft zeigt sich der 2025er Riesling Kamptal DAC mit saftigem Duft von Apfel, Zitrone, Grapefruit und Aprikose Nach etwas Sauerstoffkontakt treten feine Ingwernoten und ein Hauch von Anis hinzu. Ein Riesling, der zum sofortigen Genuss animiert.

Gaumen:

Lebendig und frisch, mit der gleichen saftigen Frucht der Nase, verführt er mit viel Charme, präziser Säure und feiner Salzigkeit auf der Zunge. Macht Lust auf mehr und kommt mit lediglich 11,5 Vol% aus. Es ist alles vorhanden für genussvolle Stunden, bei denen es nicht bei einer Flasche bleibt.