

2007 Kammerner Heiligenstein Grüner Veltliner

Ein idealtypischer Grüner Veltliner, der von den Löss-Lehm-Böden des Kammerner Heiligensteins kommt. Er verbindet vielfältige Aromen mit eleganter Würze, am Gaumen besticht er durch gute Substanz, elegante Geschmeidigkeit und hohes Trinkanimo.

Gediegenes, einladendes Bukett nach Süßmais, reifen Äpfeln, Blüten und frischem Weißbrot, verführerisch mit Tiefe; ungemein saftig, frisch und geschmeidig, fruchtsüß, beste Balance, guter Körper, Trinkgenuss mit Klasse.

Passt wunderbar zu gebackenem und gebratenem hellem Fleisch und Geflügel Fleisch, gibt aber auch einen ansprechenden Partner für knackig-gebratenes Gemüse und Spargel.

25 Jahre alte Rebstöcke mit einer Pflanzdichte von 4.500/ha. Ertrag: 35 hl/ha.
Füllzeitpunkt: Mitte März 2008

VINARIA topweine:

Ausgabe Nr. 5/2008: Grüne Nüsse, gewürzig, Stollwerck, Ringlotten, relativ breit in der Nase, Assam-Tee, bisschen malzig, Bohnenkraut, Williamsbirne, wirkt recht füllig, bisschen traditionell, prägnante Sortenwürze, glockenklar, mittlere Länge.