

## RIED KÄFERBERG GRÜNER VELTLINER 2020



<b>Origin:</b>	Austria, Kamptal, Langenlois
<b>Quality grade:</b>	Kamptal DAC
<b>Site:</b>	Käferberg
<b>Normal Classification:</b>	ÖTW Erste Lage
<b>Site Type:</b>	hillside
<b>Varietal:</b>	Grüner Veltliner 100 %   64 years 4500 plants/ha
<b>Geographical Orientation:</b>	south
<b>Sea Level:</b>	310 - 345 m
<b>Soil:</b>	gneiss mica schist primary rock



### Vineyard Site:

The Käferberg vineyard is sloping to the south. The vines in our plots were planted more than 50 years ago and root in meager amphibolite soil. It is an airy site on top of the hill, which keeps the grapes healthy until late autumn. The temperature differences between day and night are very pronounced, resulting in an exceptional balance between fruit and spice.

### WEATHER / CLIMATE

#### Vintage description:

Nach dem trocknen und kühlen Start ins Jahr, erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Auch die Blüte ließ heuer wieder etwas auf sich warten und brachte ein aus Sonne und Wolken wechselndes Frühjahr mit sich. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Der Rest der Lese verlief wie im Bilderbuch und wir schauen dem großartigem Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

### CELLAR

<b>Harvest:</b>	handpicked
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Fermentation:</b>	spontaneous oak barrel   1000 L   used barrel   8 week(s)
<b>Maturing:</b>	oak barrel   1000 L   used barrel   10 month(s)

### DATA

<b>Wine Type:</b>	still wine   white   dry
<b>Certificates:</b>	organic
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	12 - 14 °C
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2021 - 2033



## WINE DESCRIPTION

The Grüner Veltliner Käferberg shines with its crystalline minerality and Kamptaler coolness. It is strong in character and multi-layered with intense fruit aromas, paired with lots of fresh spice and reflects the expressiveness of the variety with persistence and tension.