

2022 GRÜNER VELTLINER RIED SPIEGEL



STEININGER

Origin:	Austria, Kamptal
Quality grade:	Kamptal DAC Reserve
Site:	Ried Spiegel
Normal Classification:	Lagenwein
Site Type:	plains
Varietal:	Grüner Veltliner 100 % 10 - 30 years
Geographical Orientation:	north east
Sea Level:	207 - 272 m
Soil:	loess gravel



Vineyard Site:

Gegen Nordosten gestreckter Geländerücken südlich Langenlois. Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf eine Gliederung durch unterschiedliche Klimaphasen im Lösspaket.

Cellar

Harvest:	handpicked middle/october
Mazeration:	completely destemmed
Fermentation:	spontaneous steel tank
Maturing:	acacia barrel
Bottling:	screw cap beginning/june 2023

Data

Wine Type:	still wine white dry
Alcohol:	13.5 %
Residual Sugar:	4.8 g/l
Acid:	5.1 g/l
Drinking Temperature:	8 - 12 °C
Optimum Drinking Year:	2023 - 2033

Wine Description

Reife Mangos, Birnen und dunkelwürzige Anklänge an Zigarrenkistl und Bergamotte; feiner Tanningrip, engmaschig, druckvoll, Sorte klar abgebildet, präsentiert sich trotz milder Säure voll straffer Eleganz

Food Pairing

Der Grüner Veltliner ist ein universeller Speisenbegleiter, dieser im Akazienholz gereifter passt ideal zur typisch österreichischen Küche. Zum klassischen Schweisbraten als auch zur asiatischen Küche.



Winery

Our family winery in Langenlois, Kamptal, stands for tradition and passion in wine and sparkling wine production. Run by Eva and Peter in the third generation, we value personal relationships and craftsmanship. Every drop of wine and sparkling wine reflects our dedication and unique signature.