



Ried Lamm 1. Lage Grüner Veltliner

DAC Kamptal, Schloss Gobelsburg, 2017

3000 ml

Art-Nr. 15009917

Sein grossartiges Potential und seine Klasse zeigt der Grüne Veltliner vom Lamm erst nach ein paar Jahren Flaschenreife. Es lohnt sich in jedem Fall, einige Flaschen in den Keller zu legen, vor allem Magnums, in welchen er zur Perfektion heranreift. Im jugendlichen Alter zeigt er bereits alle seine Vorzüge mit hoher Komplexität, unglaublicher Länge, mit mächtigem Auftakt und kompaktem Körper. Sollten Sie ihn jung schon geniessen wollen, karaffieren Sie ihn, um seine Aromen durch die Belüftung voll zur Entfaltung zu bringen.

Herkunft:	Österreich / Niederösterreich / Kamptal
Lagenbezeichnung:	Lamm
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Genussreife:	2 bis 10 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Grillierter Meeresfisch, Scaloppine di vitello al limone, Wildgeflügel, Riesencrevetten, Langusten vom Grill, Risotto mit Steinpilzen
Vinifikation:	Gärung imahltank, sanfte Pressung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre
Abfüllung:	Filtration
Volumen:	13.5 %



Integrierte Produktion zertifiziert



Vegan

BAUR *au* LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Mineralität/Herbe

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10