



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Steinschaden Grüner Veltliner Kamptal DAC



<b>Name:</b>	Steinschaden Grüner Veltliner Kamptal DAC
<b>Artikel Nr.:</b>	12254
<b>Hersteller:</b>	Steinschaden
<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Kamptal
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5%
<b>Beschreibung:</b>	Wunderbar weinig mit fruchtbetonter Nase von frischen Limetten, getrockneten Äpfeln und Wiesenblumen. Balancierte Säurestruktur mit filigraner Süße und mineralischen Anklängen. Authentisch, elegant, dezent würzig.
<b>Herstellung:</b>	Die selektive Traubenlese findet Mitte September statt. Nach zwölfstündiger Maischestandzeit wird das Lesegut sanft gepresst und der selbst geklärte Most vergärt langsam und kühlt in Edelstahltanks ab. Die anschließende, mehrmonatige Lagerung auf seiner Feinhefe sorgt für Finesse, Eleganz und Spritzigkeit.
<b>Herstellerinformation:</b>	Familie Steinschaden wird bereits 1655 erstmals urkundlich als Besitzer wirtschaftlichen Grundeigentums erwähnt. Den Grundstein des heutigen Betriebs legt Godfried Steinschaden in den 1950er Jahren; seine Söhne folgen ihm in den 1990er Jahren nach. Heute leiten die Cousins Karl und Godfried das Weingut in dritter Generation und bezeichnen sich vor allem als eines: Winzer aus Leidenschaft. Das Weingut Steinschaden befindet sich im südlichsten Teil des Kamptals. Die bewirtschafteten Weinberge erstrecken sich von Schönberg im Norden entlang des Flusses Kamp nach Süden bis Engabrunn und Grafenegg. Durch die großen Unterschiede und Einflüsse im Terroir und verschiedene Mikroklimata in den einzelnen Parzellen entstehen hier wunderbare, facettenreiche und authentische Weine.
<b>Servierempfehlung:</b>	Ein wunderschöner Begleiter zu Meeresfrüchten, Geflügel, Schnitzel und asiatischer Küche. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 4,5 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 5 Jahre