MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Steinschaden Grüner Veltliner Ried Engabrunner Stein Kamptal DAC

Name:	Steinschaden Grüner Veltliner Ried Engabrunner Stein Kamptal DAC
Artikel Nr.:	12255
Hersteller:	Steinschaden
Herkunft:	Österreich
Region:	Kamptal
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Feine Mineralität, fabelhafte Frucht und dezente Würze. Aromen von Lindenblüten und getrockneten Früchten bei angenehmer Säure. Ausdrucksvoll, finessereich mit perfekter Balance.
Herstellung:	Nach der selektiven Handernte Ende Oktober und Anfang November werden die Trauben schonend gepresst und in Edelstahltanks mit den natürlichen Hefen leicht gekühlt vergoren. So kommt das besondere Terroir der Lage Ried Stein zum vollen Ausdruck. Erst spät nach der Gärung wird der Wein von der Vollhefe in große Holzfässer umgezogen. Dort entwickelt er dann sein volles Potenzial auf den Feinhefen.
Hersteller-information:	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.
Servier-empfehlung:	Ein exzellenter Begleiter zu hellem Fleisch, Schnitzel, Kalb und asiatischer Küche. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 6,2 g/l Säuregehalt: 4,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 8-10 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.