



Kamptal DAC Grüner Veltliner 2017

Pikante Würze, Apfel- und Zitrusnoten, weiße Blüten, animierende Säure, harmonisch mit gutem Trinkfluss

Winzer: Kirchmayr

Region: Kamptal

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 12.0 % vol

Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Gemüseauflauf

0.75 l – Bestellnummer n301917

Kirchmayr Kamptal

Die traditionsreiche Weinkellerei Kirchmayr wurde 1929 von Hans Kirchmayr in Weistrach gegründet und wird heute in der dritten Generation von Andreas und Christina Kirchmayr geleitet. Hier im kesselförmigen Kamptal, auf rund 200 bis 300 m Seehöhe, finden sich vielfältige geologische Bodenzusammensetzungen wie Löß, Sandstein, Gneis und Kies. Zusammen mit dem

besonderen Mikroklima aus warmen Tagestemperaturen und nächtlichen Abkühlungen entstehen vielschichtige Weine mit feiner Aromenausprägung und natürlicher Eleganz. Die Kirchmayrs arbeiten seit vielen Jahren mit einer Handvoll Weinbauern zusammen, die für sie die Trauben in ausgewählten Weingärten kultivieren.