



## GRÜNER VELTLINER KOGELBERG 2010 KAMPTAL<sub>DAC</sub> RESERVE

Charakter: typischer fruchtig-würziger Kamptaler Grüner Veltliner aus unseren Kogelberg-Weingärten.

Rebsorte: Grüner Veltliner, Weißgipfler

Die Sorte findet man in fast ganz Österreich. Sie liebt mächtigen Löß, aber auch leichte, steinige Verwitterungsböden wie im Kamptal. Diese Weine werden mineralischer und komplexer in der Fruchtbildung.

Organoleptik: Verspielte feingliedrige Frucht, ein Hauch Minze, frische Kräuter, komplex und elegant, mineralischer Biss.

Weinwerte: Alkohol: 13,5 %vol, Säure: 6,3 g/l, Restzucker: 1 g/l

Lage/Boden: **Zöbinger Kogelberg**, im Westen von Zöbing (Friedenskreuz), ist die Verlängerung des Waldviertler Hochplateaus. Drei Weingärten bilden die Basis für diesen Veltliner. Am „unteren Kogelberg“ in der Basisterrasse unserer Rieslinganlage auf Urgesteinssand, am „oberen Kogelberg“ im Herzen des Hochplateaus mit flinsigem Boden, und am „hinteren Kogelberg“, dort wo das Waldviertler Plateau steinig ins Kamptal abfällt.

Weingarten/Lese: halbhohe Rebkultur, Streckereziehung, Ausblättern, Fruchtausdünnung, mehrmalige, selektive Traubenernte  
Lesezeitpunkt: 29. Oktober u. 2. November, Erntegrad.: 19,3° KMW (ca. 96° Öe)

Ausbau/Vinifikation: Traubenanlieferung auf 2 Etappen, Anquetschen zum Saftaustritt, der erste Teil verweilt zur Bukettausbeute länger, der zweite Teil - für mehr Frische - etwas kürzer auf der Maische, dann wird abgepresst, der Saft entschleimt und kontrolliert vergoren. Dies sichert die von Natur geprägte Aromatik. Langer Hefekontakt zur Harmonisierung und Duftbindung - „Die Hefe ist die Mutter des Weins“.

**WEINGUT BRANDL**

A-3561 Zöbing · Lauserkellergasse 1 · Tel: 02734 2635-0 · [www.weingut-brandl.at](http://www.weingut-brandl.at)