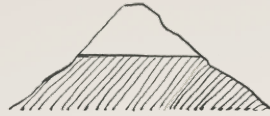


RIED KITTMANNNSBERG

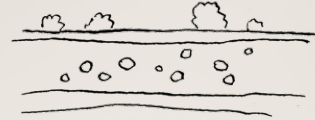
S / SW



300m



Granit



WO SICH DER VELTLINER WOHLFÜHLT

Von den frühen Morgenstunden bis zum Abend wird diese Einzellage den gesamten Tag intensiv von der Sonne bestrahlt. Zudem liegt die Steillage in einem geologischen Kessel – im Herbst staut sich hier der Nebel, der Rebstock kann somit über das Blatt zusätzlich Feuchtigkeit aufnehmen. Das Ergebnis ist eine enorme, wunderschöne Aroma-Entwicklung im Wein. Die Bodenformation besteht aus Millionen von Jahre altem Granit, der durch hohen Druck aus Quarz, Feldspat und Glimmer entstanden ist. Dieser Boden besitzt ein ausgezeichnetes Wärmespeichervermögen – die ideale Voraussetzung für den Grünen Veltliner.

› GV Zwillingstausler Kamptal

› GV Sparkling

