




Kamptal DAC GRÜNER VELTLINER

DAC steht für
Districtus Austriae Controllatus
und ist eine staatlich kontrollierte
Herkunfts- und Gütegarantie.

Ausschließlich aus dem **Weinbaugebiet Kamptal** stammen die Trauben für diesen Wein, der von der Frische der kühlen Waldviertler Luftmassen ebenso geprägt ist, wie von den warmen Strömungen, die aus dem breiten Donautal hochsteigen. Dieser Klimamix und die ständige Luftbewegung sorgen für eine lange Reifezeit auf den Stöcken und für erfrischende Fruchtigkeit.

Dank dieses Klimas ist ein Grüner Veltliner Kamptal DAC bei **12 bis 12,5% Alkohol** trocken, ausgewogen, harmonisch und nicht nur ein idealer Speisebegleiter, sondern auch ein erfrischender Solospieler.



Der **Grüne Veltliner**, die Paradesorte des Kamptals, entwickelt hier dank der Millionen Jahre alten Böden aus **Löss, Schotter und Urgestein** eine Würzigkeit und mineralische Spannung, die gemeinsam mit der ausgewogenen Säure ein ganz klassisches unverwechselbares Geschmacksbild ergibt, das man nicht wieder vergisst.



kamptal
MILLIENEN JAHRE LÖSS



WEIN AUS
ÖSTERREICH
KOSTBARE
KULTUR

Mehr über das Kamptal erfahren Sie unter
www.kamptal.at

Kamptal DAC Reserve GRÜNER VELTLINER

DAC steht für
Districtus Austriae Controllatus
und ist eine staatlich kontrollierte
Herkunfts- und Gütegarantie.

Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich aus dem **Weinbaugebiet Kamptal**, dessen Klima von kühlen Luftmassen aus dem Waldviertel und von warmen Strömungen aus dem Donautal geprägt ist. So können die Trauben bis spät in den Herbst ausreifen und ihr charakteristisches Spiel aus hoher Aromatik, erfrischender Säure und lebhafter Mineralik entwickeln.

Der **Grüne Veltliner** ist die Paradesorte des Kamptals. Auf den Millionen Jahre alten Böden aus **Löss, Schotter und Urgestein** entwickelt er Würzigkeit und mineralische Spannung, die gemeinsam mit der erfrischenden Säure ein unvergessliches einzigartiges Geschmacksbild ergeben.

Die Bezeichnung **Kamptal DAC Reserve** ist nur den besten Weinen des Gebietes vorbehalten. Sie sind konzentriert, reifen langsam und entwickeln den ganzen Geschmacksbogen der klimatischen und geologischen Vielfalt des Kamptals. Je mehr Zeit der Flaschenreife man ihm gönnt, umso reicher wird die Entfaltung des Weines sein.

Eine **Kamptal DAC Reserve** weist mindestens **13 % Alkohol** auf, die auf die hohe Reife zum Zeitpunkt der Ernte zurückzuführen sind.

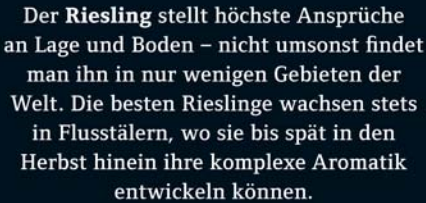
Sie kommen nicht vor April des auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf.

kamptal
MILLIÖREN JAHRE LUNGS




Kamptal DAC RIESLING

DAC steht für
Districtus Austriae Controllatus
und ist eine staatlich kontrollierte
Herkunfts- und Gütegarantie.



Der **Riesling** stellt höchste Ansprüche an Lage und Boden – nicht umsonst findet man ihn in nur wenigen Gebieten der Welt. Die besten Rieslinge wachsen stets in Flusstälern, wo sie bis spät in den Herbst hinein ihre komplexe Aromatik entwickeln können.



Im **Kamptal** fühlt sich der Riesling wohl – das schmeckt man: Die verwitterten Gesteinsböden der Böhmisches Masse sowie Böden mit vulkanischen Bestandteilen garantieren eine Mineralik, wie wir sie eben nur im Kamptal kennen. Die Kamptaler Rieslinge haben Biss, perfekte Säure und hervorragendes Reifepotenzial.


Dank des speziellen Klimas ist der Riesling Kamptal DAC bei einer **Alkoholgradation von 12 bis 12,5%** harmonisch und daher nicht nur idealer Speisebegleiter, sondern auch ein erfrischender Solospieler.



kamptal
MILLIENEN JAHRE LUNGS



WEIN AUS
ÖSTERREICH
KOSTBARE
KULTUR



Mehr über das Kamptal erfahren Sie unter
www.kamptal.at



Kamptal DAC Reserve RIESLING

DAC steht für
Districtus Austriae Controllatus
und ist eine staatlich kontrollierte
Herkunfts- und Gütegarantie.

Der **Riesling** ist eine sehr anspruchsvolle Sorte. Damit er seine finessenreiche Aromatik in Vollendung entwickeln kann, müssen die gesunden Trauben bis sehr spät in den Herbst hinein an den Rebstöcken reifen können. Nur kühle Flusstäler geben diese Möglichkeit, da hier die erfrischenden Nächte stets die Reife bremsen.

Das **Kamptal** – nicht umsonst lange Zeit hindurch eine der beliebtesten Sommerfrische-Destinationen Österreichs - bietet dem Riesling neben idealen Klima auch Millionen Jahre alte verwitterte Gesteinsböden, die je nach Höhenlage und Exposition ganz individuelle Weincharaktere mit spannenden und sehr unterschiedlichen Eigenschaften hervorbringen. Gemeinsam ist all diesen Riesling-Persönlichkeiten jedoch die mineralische Rassigkeit, perfekte Säure und hervorragendes Reifepotenzial.

Die Bezeichnung **Kamptal DAC Reserve** ist nur den besten Weinen des Gebietes vorbehalten. Der Wein muss mindestens 13% **Alkohol** aufweisen und darf nicht vor April des auf die Ernte folgenden Jahres auf den Markt gebracht werden. Einem Kamptal DAC Reserve Wein sollte man ausreichend Flaschenreife gönnen, bevor man ihn serviert.



kamptal
MILLIONEN JAHRE LUNGS



WEIN AUS
ÖSTERREICH
KOSTBARE
KULTUR

Mehr über das Kamptal erfahren Sie unter
www.kamptal.at