



## Sekt - Weissburgunder Reserve - Steininger

FAL94

Weißburgundersekt kommt einem Top-Champagner schon sehr nahe

**Falstaff: "Mittleres Gelbgrün, silberfarbene Reflexe, zart moussierend. Mit einem feinen Briochetouch unterlegte gelbe Birnenfrucht, dazu Melone, etwas nach Blütenhonig, zart nach Melisse, etwas kandierte Zitrusfrucht. Saftig, elegant, feine Säurestruktur, würzig, zart nach gelbem Apfel, Röstaromen im Abgang, mineralischer Nachhall, kraftvoller Speisenbegleiter mit Substanz."**



### Steininger, Karl

Das Weingut Steininger liegt im Herzen von Langenlois und hat sich im Kamptal zum Mittelpunkt der sortenreinen Sektkproduktion etabliert. Karl Steininger entwickelte durch seine sorten- und jahrgangstreue Ausbauweise eine besondere Sektkphilosophie. Die gesamte Sektkproduktion vom Abfüllen bis zum Degorgement wird im eigenen Weingut durchgeführt. Das oberste Gebot ist die Verwendung von feinsten Grundweinen und eine behutsame zweite Gärung, sodass möglichst viel Wein- und Sortencharakter im Sekt erhalten bleiben.

Dass aber auch der herkömmlichen Weinbereitung höchstes Augenmerk geschenkt wird, zeigen Top-Platzierungen für die Stillweine, wobei sich Karl Steininger verstärkt dem Grünen Veltliner widmet. Die kräftigen Weißweine werden im großen Holzfass ausgebaut. Der Keller von Karl Steininger ist Teil des Rundgangs durch das Loosium. Hier sehen die Besucher den Weg von der Traube zum Wein und können dem Winzer bei der Arbeit zusehen.

### ÖSTERREICH

#### Kamptal

Das Kamptal - Mikrokosmos zwischen Fluss und Terrassen, zwischen Urgestein und Lehm, zwischen Tradition und Moderne. Entlang des Talverlaufs bietet sich eine einzigartige Vielfalt an Terroirs und Weinen, eine Vielfalt, die entdeckt werden will und gerade erst begonnen hat, ihr volles Potenzial zu entfalten. Mit seinen knapp 3.900 Hektar Anbaufläche zählt das Kamptal zu den größeren Weinbaugebieten des Landes.

Das Wahrzeichen des Kamptals ist der Heiligenstein. - Das Besondere ist der Boden, ein Wüstensandstein mit vulkanischen Bestandteilen aus der 270 Millionen Jahre alten Perm-Zeit. Die Hauptrebsorten im Kamptal sind der Grüne Veltliner und der Riesling. Für diese beiden Sorten findet sich auch auf den Etiketten der Herkunftsbegriff "Kamptal". Der Zusatz "Reserve" kennzeichnet im Gegensatz zu den klassischen die gehaltvollen Weine der Herkunft Kamptal. Weitere Weißweine, die im Kamptal angebaut werden, sind: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller. Die Rotweine sind mit den Sorten Zweigelt und Blauburgunder vertreten.