

KAMPTAL DAC

Das Weinbaugebiet Kamptal (Niederösterreich) steht ab sofort klar für einen bestimmten Weintyp. Mit ihrer Entscheidung, den Begriff Kamptal zukünftig nur noch für Weine der Sorten Grüner Veltliner und Riesling zu verwenden, stellten die Winzer die Weichen für ein präzises Profil ihres Gebietes.

Mit 2009 sind erstmals die Bezeichnungen

Kamptal DAC (seit 1. Januar) und

Kamptal DAC Reserve (ab April) erlaubt, und zwar ausschließlich für Grüne Veltliner und Rieslinge. Mit diesem Schritt will man das ganz besondere Aromen- und Geschmacksprofil des Gebietes in der Donauregion herausstreichen.

Districtus Austriae Controllatus

Als fünftes Weinbaugebiet (nach Weinviertel, Mittelburgenland, Kremstal und Traisental) hat das Kamptal beschlossen, den DAC-Status anzunehmen. DAC bedeutet Districtus Austriae Controllatus, also „Kontrollierte Herkunftsbezeichnung“. Dieser Begriff garantiert aber nicht nur die Herkunft der Trauben aus dem Kamptal, sondern versichert den Konsumenten auch, dass der Wein gebietstypisch riecht und schmeckt, da sowohl die Sortenauswahl als auch die Ausbaustilistik mit dem DAC-Status definiert und im Rahmen der Qualitätskontrolle für die Staatliche Prüfnummer kontrolliert werden.

Kamptal DAC-Weine, erstmals aus dem Jahrgang 2008, dürfen ab Januar 2009 lanciert werden: Grüner Veltliner oder Riesling ausschließlich aus Weinbergen des Kamptals, mit einem Alkohol zwischen 12 und 12,5% Alkohol.

Kamptal DAC Reserve-Weine dürfen ab April 2009 auf den Markt gebracht werden, ihr Alkoholgehalt muss mindestens 13% betragen. Spezielle Lagen (wie etwa Heiligenstein, Gaisberg, Spiegel, Käferberg, Lamm, etc.) dürfen zusätzlich angeführt werden.

Die wichtigsten Sorten:

Grüner Veltliner

Fruchtbare Sorte, die auf mageren und fruchtbaren Böden gedeiht, am besten aber auf Löss - und Verwitterungsböden. Empfindlich in der Blüte. Verhältnismäßig spät reifend, benötigt langen, schönen Herbst. Das Qualitätsspektrum des Grünen Veltliner ist weitreichend: Es beginnt beim leichten, spritzigen Wein, der am besten jung – als Heuriger – getrunken wird und geht bis zur substanz- und alkoholreichen Spätlese, die sehr lagerfähig ist. Der Grüne Veltliner ist in der Regel betont fruchtig, pfeffrig und würzig.

Typisch Kamptal

Im Kamptal lebt der Grüne Veltliner seit Jahrhunderten in vollkommener Harmonie mit den Urgesteinsböden aus Granit, Gneis und Glimmerschiefer und den Lössböden. Aus optimalem Terroir, reduzierten Erträgen, perfekt ausgereiften Trauben und schonender Kellertechnik resultieren dichte, harmonische, finessenreiche und langlebige Weine. Das Wechselspiel von hohen Tagstemperaturen und kühlen Nächten ergibt eine perfekte Sortenausprägung.

Riesling

Höchste Ansprüche an Lage und Boden. Die duftigsten und rassigsten Weine entstehen auf Schiefer- und Urgesteinsverwitterungsböden. Spät reifend (Ernte Ende Oktober bis November). Sein charmantes Bukett besitzt zumeist zarte Anklänge an Pfirsiche, Aprikosen und Zitrusfrüchte. Am Gaumen wirkt der Riesling wegen seiner pikanten Säure sehr rassig und anhaltend; er entwickelt sich kontinuierlich und ist daher sehr gut lagerfähig; dies gilt im Besonderen für die raren Spät- und Auslesen.

Typisch Kamptal

Die verwitterten Gesteinsböden mit vulkanischen Bestandteilen garantieren unvergleichliche Mineralik, Biss und hervorragendes Reifepotenzial. Die heißen Sommer mit den kühlen Nächten bringen extrem konzentrierte Weine mit perfekter Säure.

Weitere Sorten im Kamptal

Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Muskateller;
Rotwein Kamptal allgemein: Zweigelt, Blauburgunder
Regionales Weinkomitee

Mehr über das Kamptal und seine Weine erfahren Sie unter www.kamptal.at