



Grüner Veltliner

Dechant Alte Reben 2015

Kamptal DAC Reserve, Erste Lage

In diesem Wein steckt all das, was die Rebstöcke in Jahrzehnten gelernt haben: Durch das Alter der Reben (über 55 Jahre im Durchschnitt) und der damit verbundenen natürlichen Ertragsreduktion ergibt sich ein hochreifer und substanzreicher Wein, mit ausgewogener Balance, klarer Frucht und Eleganz, der lange nachklingt.

Die Lage Dechant

Dechant ist eine historische Langenloiser Weinbergslage. Die über 60 Jahre alten Rebstöcke dringen tief in den Löss ein und produzieren kleinbeerige, konzentrierte Trauben.

Der Weingarten ist durch tiefgründigen Lehm-Löß gekennzeichnet, wodurch eine optimale Nährstoffaufnahme der Rebstöcke gegeben ist. Die Veltliner-Lage mit süd-östlicher Ausrichtung ist vom Nordosten windgeschützt, womit eine gleichmäßige Reifung der Trauben stattfinden kann. Die alten, mächtigen Rebstöcke wurzeln hier besonders tief. Dieser geringe Ertrag bringt im Zusammenhang mit der traditionell-kleinbeerigen Selektion Jahr für Jahr ausdrucksstarke und elegante Grüne Veltliner hervor.

Werden des Weines

Die vollreifen Trauben wurden Ende Oktober sorgfältig von Hand gelesen, selektioniert und in kleinen Kisten ins Presshaus gebracht. Dort wurden die unverletzten Trauben schonend gerebelt und für einige Stunden als Maische stehen gelassen (Mazeration), um die hintergründigeren Veltliner-Aromen zu erschließen. Anschließend wurde mit einer pneumatischen Presse bei sehr geringem Druck entsaftet. Der natürlich geklärte Most wurde im großen Holzfass langsam vergoren, und der Wein lagerte daraufhin optimal auf seiner Feinhefe im 700 Jahre alten Naturkeller bei konstanten 11° C, bevor er im August auf die Flasche gezogen wurde.

Speisempfehlung

Aufgrund seiner Fülle ist dieser Grüne Veltliner ein perfekter Begleiter zu gegrillten Fleischgerichten, sehr interessant auch zu Käse.

J FACTS

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Lage: Dechant,
Erste Lage (BIO)

Boden: Süd- südost exponierte Hanglage, reichhaltiger Lehm-Löss Boden

Alk: 13,0% Vol

Sre: 5,9‰

RZ: 4,1g/l

Reifepotenzial: 2025

