



Ried Dechant ^{1^{er}} Grüner Veltliner 2020 Kamptal DAC, Erste Lage

In unseren Weingärten auf der Langenloiser Riede Dechant wurzeln 70-jährige Reben tief im Löss. Handarbeit im Weingarten und Handwerk im Keller geben dem Wein ein natürliches Gleichgewicht, Substanz und Charakter.

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

Ried Dechant

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 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. Der natürlich geklärte Most wurde im großen Holzfass (neutrale österreichische Eiche) mit natürlichen Hefen vergoren und der Wein reifte daraufhin optimal auf seiner Vollhefe im 700 Jahre alten Naturkeller.

Speisempfehlung

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

J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Ried Dechant, Langenlois, Erste Lage

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

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 5,4 ‰

RZ: 1,6 g/l

Reifepotenzial: 2036+

