



## Ried Käferberg 1<sup>er</sup> Grüner Veltliner 2020 Kamptal DAC, Erste Lage

Im südwestlichen Teil der Langenloiser Riede Käferberg wurzeln alte, seit Generationen von uns gepflegte Reben in Amphibolitgestein. Die von Hand gelesenen Trauben wurden mit handwerklicher Sorgfalt in Wein verwandelt und in unserem 700 Jahre alten Naturkeller gelagert.

Der Grüne Veltliner Käferberg lebt von seiner kristallinen Mineralität und Kamptaler Kühle. Er ist charakterstark und vielschichtig mit intensiven Fruchtaromen, gepaart mit viel frischer Würze und spiegelt die Ausdrucksstärke dieser Sorte mit Nachhalt und Spannung wider.

### Ried Käferberg

Die Ried Käferberg ist nach Süden abfallend ausgerichtet. Die Reben in unseren Parzellen wurden vor mehr als 50 Jahren gepflanzt und wurzeln in kargem Amphibolitboden. Es ist eine luftige Lage auf der Bergkuppe, wodurch die Trauben bis spät in den Herbst gesund bleiben. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind sehr ausgeprägt, was zu einer außergewöhnlichen Balance zwischen Frucht und Würze führt.

### Werden des Weines

Die Trauben in dieser alten Rebanlage werden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen des Fruchtfleisch zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend im 1000-Liter-Holzfaß aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Wir wollen in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen und den Weinen die Zeit geben, sich so selbstständig wie möglich entwickeln zu können. Durch diese lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein im Frühjahr und Sommer seine innere Balance.

### Speisenempfehlung

Als typischer mineralisch-würziger Kamptal-Veltliner überaus flexibel einsetzbar. Besonders zu Geflügelgerichten und zum fein gebratenen Filetstück ein hervorragender Begleiter.

### J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Ried Käferberg, Langenlois, Erste Lage

Boden: Amphibolit

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 5,7 ‰

RZ: 1,1 g/l

Reifepotenzial: 2036+

