



Grüner Veltliner Löss 2021

Kamptal DAC

Lössböden liefern die besonderen geologischen Voraussetzungen für diesen gebietstypischen Kamptaler Veltliner. Die Reben wurzeln in süd- und süd-ost-seitig exponierten Weingärten. Während der Eiszeit wurde Löss als Flugstaub von den Kalkalpen vorwiegend vom Wind abgelagert. Die Rebstöcke können darin extrem tief wurzeln und feinste Elemente der kalkhaltigen Böden aufnehmen. Gelbe Fruchtaromen mit einem Hauch von Zitruswürze ergänzen sich mit einer frisch-würzigen Struktur und pfeffrigen Note. Ein typischer Kamptaler mit Ausdruck, Finesse, Lebendigkeit und ausgeprägter Saftigkeit.

Das Werden des Weines

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und mit geringem Druck gepresst. Ohne Einsatz von Pumpen fließt der Most vom Presshaus in den 700-Jahre alten Naturkeller und wurde in gekühlten Edelstahltanks langsam vergoren. Damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend wurde der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert, was die Vielschichtigkeit nochmals hervorgehoben hat.

Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegeln wird.

Genussempfehlung

Ein toller Begleiter zu vielen Gerichten wie Geflügel, herzhaften Salaten oder hellem Fleisch, gegrillt, gebraten oder gebacken. Großartig auch zu vielen Gemüsegerichten und pikanten Eintöpfen.

J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: Langenloiser Löss- und Urgesteinsverwitterungsboden

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 5,9 ‰

RZ: 1,1 g/l

Reifepotenzial: 2026

