



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Süd-südost exponierte Hanglage,
reichhaltiger Lehm-Löss-Boden
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 6,1 ‰
RZ: 1,3 g/l
Reifepotential: 2038+

Ried Dechant ^{1^{er}} Grüner Veltliner 2023 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-südöstlicher Ausrichtung ist vom Nordosten windgeschützt, womit eine gleichmäßige Reifung der Trauben stattfinden kann. Die alten, mächtigen Rebstöcke wurzeln hier besonders tief. Der 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.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch 2023 die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute blicken wir mit glücklichen Gesichtern auf den großartigen Jahrgang 2023.

Speisenempfehlung

Aufgrund seiner Komplexität ist dieser Grüne Veltliner ein perfekter Begleiter zu gegrilltem Fleisch und würzigen Fisch- und Gemüsegerichten. Großartig auch zu herzhaftem Käse!



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft