



## J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner  
Böden: Gneis- und Urgesteinsboden  
Alk: 12,5 %Vol.  
Sre: 6,5 ‰  
RZ: 1,0 g/l  
Reifepotential: 2030

## Grüner Veltliner Urgestein 2025 Kamptal DAC

Grüner Veltliner Urgestein ist ein typischer Kamptaler. Bodenständig, aber mit Präzision und Trinkfreudigkeit widerspiegelt er die Kamptaler Würze, Kühle und Mineralität. Die Reben wurzeln in kleinen Parzellen in hochgelegenen Bergweingärten, in von Gneis und Glimmerschiefer geprägten Urgesteinsböden. Durch die hohen Lagen und die Nähe zum Waldrand ist das Klima spürbar kühler, mit ausgeprägten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Grüner Veltliner Urgestein beeindruckt durch sein präzises und ausgewogenes Spiel von Würze und Frucht, mit Noten von reifen Äpfeln und einer eleganten kräutrigen Nase. Die Frische und Pfeffrigkeit setzen sich am Gaumen fort. Eine lebendige Säurestruktur verleiht dem Wein Länge und Frische, mit vibrierender, vertikaler Struktur.

### Werden des Weines

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und nach einer kurzen Maischestandzeit mit geringem Druck gepresst. Ohne Einsatz von Pumpen konnte der geklärte Most in den 700 Jahre alten Naturkeller fließen, wo er im Edelstahl langsam vergoren wurde. Danach wurde der Wein noch einige Zeit auf der Feinhefe gelagert, was die Vielschichtigkeit nochmals hervorgehoben hat.

### Das Weinjahr 2025

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2025. Der Austrieb ließ etwas auf sich warten, doch die Blüte begann bereits Anfang Juni. Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt in einem warmen, aber nicht extremen Sommer ließen Reben und Trauben prächtig gedeihen. Das Wetter zum Lese-start Ende August hätte kaum schöner sein können: sonnige Tage und kühle Nächte. So schmeckten auch die Trauben – voller Lebendigkeit, Frische, mit reifer Säurestruktur und feinsten Aromen. Mitte September brachte kurzer Regen Abkühlung und Wind mit sich, verlangsamte aber die selektive Handlese, da wir Botrytis konsequent aussortierten. Nach sechs Wochen voller Konzentration, Emotionen und unglaublichem Teamgeist kehrte schließlich wieder Ruhe in den Weingärten ein. Die jungen Weine präsentierten sich bereits kurz nach der Lese voller Eleganz, Präzision und Vibration und wir freuen uns über einen großartigen Jahrgang 2025.

### Genussempfehlung

Als Solist zum Aperitif genauso gut zu genießen, wie zu leichten Vorspeisen, herzhafter Pasta und feinen Fischgerichten. Ein toller Begleiter zu frischen Gemüse Rezepten wie Spargel, Kohlrabi & Co.



AT-BIO-402  
Österreichische Landwirtschaft