



J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Gneis, Amphibolit, Kalk
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 6,9 %
RZ: 1,2 g/l
Reifepotential: 2036+

Ried Schenkenbichl ¹⁸⁷¹ Grüner Veltliner 2021 Kamptal DAC Erste Lage

In den Terrassen des südlich exponierten Langenloiser Schenkenbichl treffen Amphibolite auf Kalk. Seit Jahrzehnten werden die Veltlinertrauben hier von unserer Familie per Hand gelesen. Handwerklich ausgebaut, reifte der Wein im Holzfass in unserem 700 Jahre alten Naturkeller.

In der kleinen Lage Schenkenbichl entsteht jedes Jahr ein besonderer und eigenständiger Veltliner-Typ. Ein nobles Sorten-Understatement mit Würze und weißem Pfeffer. Seine Straffheit und Vertikalität, gepaart mit Saftigkeit, entsteht durch das Zusammenspiel der kalkhaltigen Böden und dem besonderen Lagenklima.

Ried Schenkenbichl

Der Name Schenkenbichl leitet sich von „Geschenk“ ab und wir freuen uns über die Geschenke der Natur, die uns diese Lage jedes Jahr gibt. Das Bodenprofil der Lage zeigt eine geologische Vielfalt auf: Es treffen Gneise, Amphibolite und Kalk aufeinander. Außergewöhnlich ist, dass immer wieder auch kleine Kreidestücke zum Vorschein kommen. Seit Generationen sprechen wir am Weingut daher davon „in die Kreide“ zu gehen, wenn wir diesen Weingarten bearbeiten. Die historische Südlage ist in Terrassen angelegt und sehr luftig, was dazu führt, dass die Trauben perfekt ausreifen und gleichzeitig die Frische erhalten bleibt.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen vom 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.

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.

Speisenempfehlung

Der Steakwein!