



Grüner Veltliner Löss 2020

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 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

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: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2025

