



## J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner  
Böden: kalkhaltiger Lössboden  
Alk: 12,5 %Vol.  
Sre: 6,4 %  
RZ: 2,4 g/l  
Reifepotential: 2028

## Langenlois Grüner Veltliner 2022 Kamptal DAC

In unserem Grünen Veltliner Ortswein versuchen wir Langenlois in flüssiger Form wiederzugeben. Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten, historischen Parzellen mit kalkhaltigen Lössböden, süd- und süd-östlich von Langenlois gelegen. 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. Neben den Höhenunterschieden und Expositionen der Parzellen prägen auch die ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und die kühlen Winde die Reben und die Weine. Der Langenloiser Grüne Veltliner ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besticht durch seine saftige Eleganz, vielschichtige Finesse und kräutrige Würze. Ein traditioneller Grüner Veltliner – lebendig, präzise und mit viel Saftigkeit.

### Werden des Weines

Die Trauben für den Grünen Veltliner Langenlois Ortswein wurden sorgsam von Hand gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde der Wein im Edelstahl und im neutralen, großen Eichenfass vinifiziert, mit sanfter Bâtonage auf der Feinheit.

### Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

### Genussempfehlung

Ein großartiger Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten. Passt sehr gut zu leichten Vorspeisen, pikanten Salaten, hellem sowie auch dunklem Fleisch und vielen Fischgerichten.