

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Langenloiser Löss- &
Urgesteinsverwitterungsböden
Alk: 12,0 % Vol.
Sre: 5,9 %
RZ: 1,3 g/l
Reifepotential: 2028

Grüner Veltliner Löss 2023 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 tiefwurzeln 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.

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 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 heuer 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 mit seinen flinken Händen die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute schauen wir dem großartigen Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

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.

