



Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Urgestein- und Lössboden
Alk: 12,00 %Vol.
Sre: 5,6 ‰
RZ: 1,3 g/l
Reifepotential: 2027

Grüner Veltliner 2022 Terrassen

Geprägt vom besonderen Klima des Donauraumes, mit seinen ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, wurzeln die Reben für den Grünen Veltliner Terrassen in vielfältigen Bodentypen von Gneis bis Löss. Gelb mit Grünreflexen, frisches Apfelaroma mit zarten Zitrusnoten im Duft, angenehme pfeffrige Würze mit anregender Frucht im Geschmack. Ein perfektes Trinkerlebnis für viele Gelegenheiten.

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 in Edelstahltanks langsam vergoren wurde. Damit wurden 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 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 vielseitiger Speisenbegleiter! Passt sehr gut zu Vorspeisen, Geflügel, herzhaften Salaten und hellem Fleisch, ob gegrillt, gebraten oder gebacken. Begleitet auch sehr gut Gemüsegerichte und Eintöpfe und ist als typisch österreichischer Grüner Veltliner auch ein großartiger kulinarischer Begleiter zum Wiener Schnitzel.