



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: kalkhaltiger Lössboden
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,8 ‰
RZ: 3,3 g/l
Reifepotential: 2029

Langenlois Grüner Veltliner 2023 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 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 großartiger Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten. Passt sehr gut zu leichten Vorspeisen, pikanten Salaten, hellem sowie auch dunklem Fleisch und vielen Fischgerichten.