



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: kalkhaltiger Lössboden
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,3 %
RZ: 1,9 g/l
Reifepotential: 2030

Langenlois Grüner Veltliner 2024 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 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 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 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 Feinhefe.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weinärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weinärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

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.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

