



## J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner  
Böden: Gneis- und Urgesteinsboden  
Alk: 12,5 %Vol.  
Sre: 6,7 ‰  
RZ: 1,0 g/l  
Reifepotential: 2029

## Grüner Veltliner Urgestein 2024 Kamptal DAC

Grüner Veltliner Urgestein ist ein typischer Kamptaler. Bodenständig, aber mit Präzision und Trinkfreudigkeit widerspiegelt er die Kamptaler Würze, Kühle und Mineralität. Die Reben wurzeln in kleinen Parzellen in hochgelegenen Bergweingärten, in von Gneis und Glimmerschiefer geprägten Urgesteinsböden. Durch die hohen Lagen und die Nähe zum Waldrand ist das Klima spürbar kühler, mit ausgeprägten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Grüner Veltliner Urgestein beeindruckt durch sein präzises und ausgewogenes Spiel von Würze und Frucht, mit Noten von reifen Äpfeln und einer eleganten kräutrigen Nase. Die Frische und Pfeffrigkeit setzen sich am Gaumen fort. Eine lebendige Säurestruktur verleiht dem Wein Länge und Frische, mit vibrierender, vertikaler Struktur.

### 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 im Edelstahl langsam vergoren wurde. Danach wurde der Wein noch einige Zeit auf der Feinhefe gelagert, was die Vielschichtigkeit nochmals hervorgehoben hat.

### 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 Weingärten 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 Weingärten 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

Als Solist zum Aperitif genauso gut zu genießen, wie zu leichten Vorspeisen, herzhafter Pasta und feinen Fischgerichten. Ein toller Begleiter zu frischen Gemüserezepten wie Spargel, Kohlrabi & Co.



AT-BIO-402  
Österreichische Landwirtschaft

