

Langenloiser Alte Reben Grüner Veltliner 2015



Die Trauben für diesen Wein stammen aus den ältesten Grüner Veltliner-Beständen des Weingutes (verschiedene Lagen wie z.B. Spiegel, Steinmassel, etc.). Das Durchschnittsalter der Reben beträgt ca. 45 Jahre.

Durch das Alter der Reben geht die Fruchtbarkeit zurück und wenige und kleinere Trauben stehen einem stark ausgeprägten Wurzelsystem gegenüber. Dieses tiefe und weitverzweigte Wurzelsystem kann die wenigen Trauben bestens ernähren, so dass die aus diesen Weingärten entstehenden Weine besonders konzentriert und reif sind.

Der Wein wird in gebrauchten 300 Liter Holzfässern (ca. 2 bis 3 Jahre alt) aus österreichischer Eiche vergoren. Nach einigen Monaten wird er in ein 2.500 Liter Holzfass (ebenfalls nicht neu) umgezogen, wo er bis zu einem weiteren Jahr ausreifen kann.

Kostnotiz:

Reichhaltig und generös von Anfang an, etwas Waldhonig und Roggenbrot, aber auch satte Fruchtklänge nach Steinobst, cremig, einladend und ruhig strömend; bei aller Kraft aber auch feine Linienführung, überraschend animierend und frisch, muskulös und fest verwoben, arbeitet so richtig am Gaumen und bleibt mit viel Pfeffer auch lange haften, Zukunft. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC Reserve
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss, Granit, Gneis
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -
Lese: 19. – 24. Oktober 2015
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Ende Juli 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 6 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche
Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl