

## Kammerner Lamm Grüner Veltliner

Auslese

2009



Kalkreicher Lehm auf Lamm-Silt-Gestein, schließt östlich an den Heiligenstein-Südhang an und erweist sich auch klimatisch immer wieder als echter Hot Spot im Kamptal. In dieser Lage werden die Trauben besonders reif und konzentriert und bekommen eine Wärme wie man sie sonst fast nur von Burgundersorten kennt.

Grüner Veltliner hat eine dicke Beerenhaut und so wird er nicht leicht von Botrytis befallen. 2009 waren die Trauben schon wunderbar reif als ein Sturm mit schweren Regenfällen, gefolgt von warmem und sonnigem Wetter dafür sorgte, dass sich die Botrytis auch über diesen Weingarten legte. Nach sorgfältiger Selektion konnten wir 100 % gesunde Trauben für die trockene Lamm Reserve ernten, einige hundert Kilo für eine sehr elegante Auslese und auch für eine Trockenbeerenauslese.

Der Most wurde in gebrauchten 300 Liter Holzfässern (2- bis 3-jährig) vergoren und nach 6 Monaten ins große Holzfass umgezogen wo er bis zur Füllung auf der Feinhefe lagerte.

### Kostnotiz:

Ausgesprochen üppiges Bukett nach Waldhonig und Rosinen, aber auch exotisches Fruchtflair andeutend, mächtig angelegt; bei aller geballter Süße auch pfeffrige Anklänge ausspielend, harzig-rauchige Untertöne, glockenklar und sanft strömend, adäquate Säurestruktur im langen Abgang, zweifellos große Lagerreserven. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Niederösterreich  
**Lage:** Kammerner Lamm  
**Bodenbeschaffenheit:** Lehm  
**Seehöhe:** 215 – 285 m  
**Ausrichtung:** S  
  
**Lese:** 24. – 25. November 2009  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** kleines/großes Holz  
**Abfüllung:** Ende Oktober 2011

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13 %vol.  
**Säure:** 5,7 g/l  
**Restzucker:** lieblich  
  
**Serviertemperatur:** 10 – 12° C  
**Speiseempfehlung:** Dessert, Asiatische Küche, Berliner Leber  
  
**Erhältlich in folgenden Formaten:**  
75cl