

Langenloiser Alte Reben Grüner Veltliner 2016



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:

Ausgereift und vielfältig, weißer Pfeffer kitzelt die Nase, nahezu Chili-artige Würze, aber auch viel Blütenhonig und gelbfruchtige Aspekte à la Marillenröster; zahlreiche Facetten auch am Gaumen, cremiger Schmelz, zeigt Muskeln, aber auch gewisse Eleganz, ein Veltliner zum Kauen, große Länge. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC Reserve
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss, Granit, Gneis
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -
Lese: 30. – 31. Oktober 2016
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Anfang August 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 7,5 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche
Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl