

Langenloiser Alte Reben Grüner Veltliner 2017



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:

Ein bezauberndes Bouquet aus Honigblüten, sowie Stein- und Kernobstanklänge mit einem Hauch Exotik und Kräuterwürze, untermalt von sehr dezenten Röstnoten, sanft im Antrunk, cremig, dann voll gebündelter Kraft, trotzdem animierend und frisch, Saft und Fülle mit festem Kern, dicht und würzig mit noch jugendlichem Tannin im langen Abgang. Langenloiser Paradeveltliner aus einem sonnigen Jahr.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss, Granit, Gneis
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -
Lese: 18. – 24. Oktober 2017
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Anfang August 2018

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 6,3 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche
Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl