

Langenloiser Alte Reben Grüner Veltliner 2018



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 feingliedrig zugleich, etwas Lezithin und Pfeffer, auch eine Spur von Blütenhonig, zahlreiche Nuancen; konturiert und fest verwoben, vollgepackt mit gelbfruchtigen Anklängen, etwa Golden Delicious, cremiger Schmelz und auffallende Länge.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss, Granit, Gneis
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -

Lese: 5. – 8. Oktober 2018
Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: September 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 14,5 %vol.
Säure: 6,4 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl

