

Langenloiser Alte Reben Grüner Veltliner 2019



Die Trauben für diesen Wein stammen von unseren ältesten Grüner Veltliner-Beständen (ca. 45 Jahre im Durchschnitt), alle in der Gemeinde Langenlois gelegen. Es handelt sich hier also um einen besonders hochwertigen „Ortswein“. Durch das Alter der Reben geht die Fruchtbarkeit zurück und wenige und kleinere Trauben stehen einem stark ausgeprägten Wurzelsystem gegenüber, das die wenigen Trauben bestens ernähren kann. Die daraus hervorgehenden Weine sind besonders reif und konzentriert. Die verschiedenen Lagen, (wie z.B. Spiegel, Steinmassel, etc.) werden über Wochen zum möglichst günstigen Zeitpunkt per Hand sorgfältig ausgelesen und im Ganzen gepresst.

Der Wein wird zum Teil in gebrauchten 300 Liter Eichenfässern (ca. 2 bis 3 Jahre alt) und zum Teil im Stahltank vergoren. Nach einigen Monaten wird er in große Holzfässer umgezogen, wo er je nach Bedarf bis zu einem weiteren Jahr ausreifen kann.

Kostnotiz:

Einladend frisch und feingliedrig, ein reiches jugendliches Bouquet, darunter Heublumen und Blütenhonig, etwas Gelbfrucht, subtile Exotik, mit frisch geschnittenen Zitruschalen und Apfelschalen, Melonen und Ananas, leichte Pfefferwürze und ein Hauch von Röstnoten, frisch und trocken mit vielen feinen Nuancen auch am Gaumen: etwas frisch geschnittener Apfel und Zitrusfrucht, sehr saftig und dicht, elegant mit cremigem Schmelz bei fester Struktur, und erfreulich langem, würzigem Abgang.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 12. – 21. Oktober 2019

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz

Abfüllung: Juli 2020

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl – 300cl

