

Langenloiser Alte Reben Grüner Veltliner 2020



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 imahltank vergoren. Nach einigen Monaten wird er in große Holzfässer umgezogen, wo er je nach Bedarf bis zu einem weiteren Jahr ausreifen kann.

Kostnotiz:

Jugendliches Bouquet, frisch, angenehm fruchtig und doch feingliedrig, aus Heublumen, Kern- und Steinobst, mit rosa Grapefruit und frisch geschnittenen Zitrus-Schalen, leichte Pfefferwürze mit einem Anflug von Vanilleschoten; frisch und trocken mit saftiger Frucht (frisch geschnittene Äpfel und Zitrusfrüchte) und vielen Nuancen, zarter Schmelz bei dichter Struktur, mit einem erfreulich langen, würzigen, ja salzigen Abgang.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 28. – 30. Oktober 2020

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz

Abfüllung: August 2021

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

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

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl

