

Langenloiser Alte Reben Grüner Veltliner 2022



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:

Charmantes Bouquet von Heublumen, Anklänge an Kern- und Steinobst, ein Hauch Brioche und zarte Pfefferwürze, am Gaumen trocken, sanft im Antrunk, dann gleich angenehm frisch mit saftiger Frucht (Apfel, Mirabellen/Kriecherl, Zitrus), viele Nuancen, zarter Schmelz bei dichter Struktur, mit einem erfreulich langen, würzigen Finish.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 24. & 25. Oktober 2022

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/größes Holz

Abfüllung: Juli 2023

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

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

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl

