

Ried Langenloiser Berg Vogelsang Grüner Veltliner

2016



Die Lage Langenloiser Berg Vogelsang liegt am Loiser Berg, krümmt sich aber nach Südwesten hin und grenzt an einen Mischwald – wegen seiner vielfältigen Vogelpopulation „Berg-Vogelsang“ genannt. Der Boden ist eine Unterart des Gföhler Gneisses, genau genommen ein Loisberger „Zoisit-Amphibolit“ (Urgestein) mit Granaten (Halbedelsteinen) und Glimmerschiefer.

Die Trauben werden relativ spät, für einen klassischen Typ vollkommen reif aber nicht überreif geerntet, der Wein im Edelstahl mittelkühl bei 15 bis 20° C vergoren und dann je nach Jahrgang für einige Wochen im Stahltank oder in größere Holzfässer auf der Hefe zur weiteren Reifung gelagert. Zur Erhaltung der Frucht wird dieser Grüne Veltliner jedes Jahr schon relativ früh in die Flaschen gefüllt und zwar genau in dem Moment, in dem die Säure ihre markige Aggressivität verloren hat.

Kostnotiz:

Gewürznelken und Agrumen, verspielt und doch vielfältig, sehr entgegenkommend; die Aniswürze à la Pastis setzt sich fort, unbeschwert und schwungvoll, schon recht charmant, kühle Note und recht rasante Säure, wird bald Trinkvergnügen bereiten. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Langenloiser Berg Vogelsang
Bodenbeschaffenheit: Urgestein
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: SW

Lese: 15. – 16. Oktober 2016
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Ende Februar 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Asiatische Küche, Frischkäse

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl