

Ried Langenloiser Berg Vogelsang Grüner Veltliner

2017



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:

Suggestives Bukett nach Jasmin und Weihrauch, ebenso ungewöhnlich wie verlockend, die Aniswürze tritt diesmal in den Hintergrund, lebhaft und apart; am Gaumen dann rund und balanciert, Apfelfrucht à la Elstar, gelbfruchtige Akzente im Hintergrund, blitzsauber und vielversprechend. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 1. + 4. Oktober 2017
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Mitte Juli 2018

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5,8 g/l
Restzucker: trocken

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

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl