

## Ried Langenloiser Berg Vogelsang Grüner Veltliner 2019



Die Ried „Langenloiser Berg Vogelsang“ liegt am Loiserberg, 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 Gneis, genau genommen ein „Loisberger Zoisit-Amphibolit“ mit Granaten (Halbedelsteinen) und Glimmerschiefer. Gemeinhin fassen wir solche und ähnliche Böden als Urgestein zusammen.

Die Trauben werden relativ spät aber für den klassischen Veltliner-Typ vollkommen reif aber nicht überreif geerntet. Den Wein vergären wir im Edelstahl mittelkühl bei 15 bis 20° C. Je nach Jahrgang lagert er dann zur weiteren Reifung für einige Wochen im Stahltank oder in größeren Eichenfässern auf der Hefe. Zur Erhaltung seiner feinen Fruchtigkeit wird dieser Grüne Veltliner ca. Mitte des Jahres in die Flaschen gefüllt und zwar genau in dem Moment, in dem die Säure ihre markige Aggressivität verloren hat.

### Kostnotiz:

Delikates Fruchtspiel von Stein- und Kernobst begleitet von blumigen und kühleren Würznoten, frisch und trocken am Gaumen, kristall-klar und puristisch, mittelkräftig mit einem faszinierend zarten Fruchtschmelz, der vor allem an Kernobst erinnert, ganz leicht rauchig und hefig unterlegt im mineralisch-würzigen Ausklang. Urgesteinsveltliner wie aus dem Bilderbuch!

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

**Lese:** 29. – 30. September 2019

**Maischestandzeit:** -

**Ausbau:** Stahltank

**Abfüllung:** Anfang Mai 2020

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 12,5 %vol.

**Säure:** 7 g/l

**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C

**Speisempfehlung:** Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Asiatische Küche, Frischkäse

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl

