

Ried Langenloiser Käferberg ^{1^{WT}} Grüner Veltliner 2015



Der Boden in dieser Lage unterscheidet sich von allen anderen des Weinbaugesbietes. Auf ca. 300 m Seehöhe haben sich kalkreiche, tonige Meeresablagerungen erhalten. Dieser Boden gleicht dem des berühmten Château Petrus im Pomerol, bringt einen extrem dichten Wein hervor, ist aber schwierig zu bearbeiten (sog. „Stundenboden“ eine entsprechende Bodenbearbeitung ist nur innerhalb bestimmter Zeiten möglich – der Boden ist meistens entweder zu trocken oder zu feucht für eine Bodenbearbeitung). Dieser Oberboden ruht wiederum teils auf Sand, teils auf Urgestein. Obwohl der Käferberg auch prädestiniert ist für Rotweine, trägt er einen alten Bestand von Grünen Veltliner-Reben, die eine außergewöhnliche Fülle, Konzentration, ja beinahe Süße erreicht. Die Höhenlage trägt auch in warmen Jahrgängen und bei später Lese zu einem guten Säuregerüst bei.

Der Wein wird kurz in 300 Liter Holzfässern (2- bis 3-jährig) aus österreichischer Eiche ausgebaut und dann ins gebrauchte 2.500 Liter Holzfass umgezogen.

Kostnotiz:

Sofort ansprechendes Bukett mit rotbeerigen Anklängen à la Himbeere, aber auch Mandarinen-schale, fest und fruchttief, hat die Schwermut früherer Jahrgänge völlig abgelegt, saftig und verführerisch; beachtlicher Körper, aber nie überbordend, satter Schmelz und auch gehöriger Charme, ganz engmaschig, noble Expression und große Länge, ein Premium-Veltliner für viele, viele Jahre. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC Reserve
Lage: Langenloiser Käferberg
Bodenbeschaffenheit: Mischboden
Seehöhe: 310 – 345 m
Ausrichtung: SO

Lese: 18. Oktober 2015
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Ende Juli 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 6 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl – 300cl – 600cl