

## Ried Langenloiser Käferberg <sup>1<sup>WT</sup></sup> Grüner Veltliner 2016



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:

Suggestive Nase, ausgereift, aber nicht zu üppig, geht rasch auf und spielt sich frei: etwas Maroni und Nougat, dann aber auch – wie eigentlich immer – rotbeerige Komponenten preisgebend, satter Schmelz, nahezu „geheimnisvoll“; dicht und extraktsüß, engmaschig, wieder einladende und charmante Fruchtaspekte, ungewöhnlich lebhaft und vital, kernige Art, langer, rassiger Nachhall. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Kamptal DAC Reserve  
**Lage:** Langenloiser Käferberg  
**Bodenbeschaffenheit:** Mischboden  
**Seehöhe:** 310 – 345 m  
**Ausrichtung:** SO  
  
**Lese:** 31. Oktober 2016  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** kleines/großes Holz  
**Abfüllung:** Anfang August 2017

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13,5 %vol.  
**Säure:** 7,5 g/l  
**Restzucker:** trocken  
  
**Serviertemperatur:** 10 – 12° C  
**Speisempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche  
  
**Erhältlich in folgenden Formaten:**  
75cl – 150cl