

## Ried Langenloiser Käferberg 1<sup>GW</sup> Grüner Veltliner 2019



Der Boden in dieser Lage unterscheidet sich von allen anderen des Weinbaugebietes. 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 und Akazie ausgebaut und dann ins gebrauchte 2.500 Liter Holzfass umgezogen.

### Kostnotiz:

Markant und tiefgründig, Anklänge von Ringlotte und Ananas, Anis- und Ingwerwürze, voll Elan; kraftvoll, aber nicht zu üppig, cremiger Schmelz, erneut gelbfruchtige Aspekte, extraktsüß und feinkörnig, sehr agil, ausdauernd, großes Potenzial. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

**Lese:** 7. – 8. Oktober 2019  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** kleines/großes Holz  
**Abfüllung:** Juli 2020

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13,5 %vol.  
**Säure:** 7,1 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

