

## Ried Langenloiser Käferberg 1<sup>GW</sup> Grüner Veltliner 2020



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:

Jugendliche Zurückhaltung, sortentypisch feinwürzig, dahinter Heublumen, Gelbfrucht, Kernobst und Zitrus, frisch, trocken und feinkörnig aber fest gefügt, erneut (frisch geschnittenes) Kernobst, Zitrus (rosa Grapefruit), sehr elegant und agil, mit großem Potenzial.

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

**Lese:** 26. Oktober 2020  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** kleines/großes Holz  
**Abfüllung:** 25. Jänner 2022

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13 %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

