

Ried Berg Vogelsang

Grüner Veltliner

2023



Die Ried „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:

Hellfruchtiges und feingliedriges Bouquet; gelbes Kernobst (Apfel) begleitet von Zitrus- und Blütenaromen, frisch und trocken am Gaumen, puristisch, mittelkräftig und sehr ausgewogen, mit einem zarten Fruchtschmelz, ganz leicht rauchig und hefig unterlegt im mineralisch-würzigen Ausklang. Ein besonders charmanter und gelbfruchtiger Jahrgang dieses auf kargem Gneiss gewachsenen Veltliners.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Berg Vogelsang
Bodenbeschaffenheit: Gneiss, Amphibolit
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: SW

Lese: 4. & 5. Oktober 2023

Maischestandzeit: -

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: März 2024

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C

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

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

