

Langenloiser Spiegel Grüner Veltliner

Beerenauslese

2013



Der Spiegel ist ein gegen Ost Süd-Ost gestreckter Geländerücken südlich von Langenlois. Kalkreicher Löss bildet die Basis für die tiefgründigen, mineralreichen Böden. Immer wieder durchziehen dünne Schotterlagen diese Lössschichten. Der Name soll aus dem lateinischen "Spectaculum" (= Aussichtspunkt) herkommen.

Die Höhe, die Ausgesetztheit und damit auch die gute Durchlüftung der Lage ermöglichen Trauben, die auch im Prädikatsbereich sehr viel Frische, Struktur und Dichte liefern.

Grüner Veltliner hat eine dicke Beerenhaut und so wird er nicht leicht von Botrytis befallen. 2013 gelang es uns doch, einige 100 kg geschrumpfte Beeren in wahrstem Sinne des Wortes aus den Trauben auszulesen. Die Trauben wurden anschließend ca. 8 Stunden lang sanft gepresst und danach im Stahltank vergoren.

Die rare Balance zwischen pikanter Süße und der für edelsüße Weine so begehrten, animierenden Säure, zwischen charmanter Frucht und kerniger Würze, macht diesen Jahrgang einzigartig.

Kostnotiz:

Heller Blütenduft, straff; deutet am Gaumen bereits feines Fruchtspiel nach Kiwi und Rhabarber an, leichtfüßig und beschwingt, blitzsauber. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: Langenloiser Spiegel
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 270 m
Ausrichtung: OSO

Lese: 20. November 2013
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank/kleines Holz
Abfüllung: Mitte Juli 2014

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 9 %vol.
Säure: 9 g/l
Restzucker: süß

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: Desserts, Frischkäse, Asiatische Küche, Berliner Leber

Erhältlich in folgenden Formaten: 37,5cl