



„Der Wein-Genießer-Tipp von Gour-med

Für den guten Geschmack: Grüner Veltliner

Laurenz V.

Charming Grüner Veltliner 2008

Das Jahr 2008 war ein großartiges Jahr für den Weinbau im Kamptal. Der warme, trockene Mai und der sonnige Juni begünstigten eine gesunde Blüte und ein hervorragendes Vegetationswachstum. Gegen Ende Juni kam es vermehrt zu heftigen Niederschlägen, welche gepaart mit warmen Nächten zu Pilzbefall führten.

Unsere zuverlässigen Weingartenarbeiter waren täglich in den Weingärten, um Laub und Triebe zurück zu schneiden und dadurch eine optimale Luftzirkulation zwischen den Reben zu gewährleisten. Diese aufwändige Arbeit sowie effektive vorbeugende Schutzmaßnahmen verhinderten einen weiteren Pilzbefall.

Dank der langen und warmen Sonnenstunden im August und September kam es zu einer vollen Reifung der Trauben. Die händische Lese fand zwischen 10. und 29. Oktober 2008 statt, wo warme Tage und kühle Nächte die sortentypische aromatische Charakteristik des Grünen Veltliner noch betonten und den Jahrgang 2008 zu einem fruchtigen und lebhaften Wein werden ließen. Die Trauben wurden vorsichtig gepresst und im Stahltank unter Temperaturkontrolle vergoren, um ihre Frische und fruchtbetonten Aromen zu erhalten. Der Charming blieb anschließend 6 Monate auf der Hefe, bevor er im September 2009 zum Verkauf freigegeben wurde.

Reife Fruchtaromen von Äpfeln und eine typische Veltlinerwürze verbinden sich zu einem verführerischen Fruchtbouquet. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig und weich von einer feinen Fruchtsäure

gestützt. Sehr harmonisch mit perfektem Trinkfluss. Einfach charmant.



2008er Laurenz V.

Laurenz und Sophie

Der Jahrgang 2009 hat sehr gute Voraussetzungen für großartige Weine gebracht. Nach schlechten Witterungsverhältnissen während der Blüte und einigen Unwettern vom Frühjahr bis in den Spätsommer konnten wir im September bis hinein in den Oktober von anhaltend schönem Wetter profitieren. Hohe Temperaturen und viel Sonne begünstigten die optimale Reife, wodurch sich der Saft in den Beeren konzentrierte und eine enorme Zuckereinlagerung ermöglichte.

Die händische Lese fand zwischen der letzten Septemberwoche und Mitte Oktober 2009 statt, wo warme Tage und kühle Nächte die sortentypische aroma-

tische Charakteristik des Grünen Veltliner noch betonten. Die Trauben wurden vorsichtig gepresst und im Stahltank unter Temperaturkontrolle vergoren, um ihre Frische und die fruchtbetonten Aromen zu erhalten. Die Erntemenge für diesen Jahrgang ist zwar geringer ausgefallen, jedoch können wir uns über hohe Qualität des Traubenmaterials freuen. Somit versprechen die Weißweine 2009 schon jetzt eine perfekte Kombination von Reife, Fruchtfülle und Komplexität bei optimaler Struktur.

Verführerisches Fruchtbouquet mit Aromen von Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Darunter mengt sich die typische „Veltliner Würze“ mit einem Hauch von weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig und weich von einer feinen Fruchtsäure gestützt. Sehr harmonisch mit perfektem Trinkfluss und Trinkpaß.

Bezugsquelle:

BOS FOOD
Grünstraße 24c, 40667 Meerbusch
Service: 0800-BOSFOOD



2009er Laurenz und Sophie