



LAURENZ V.

LAURENZ V.
Charming Grüner Veltliner 2008



Herkunft

Die Trauben für diesen besonders charmanten Wein stammen aus dem Kamptal. Auf Granit, Gneis, Glimmerschiefer sowie auf Lössböden reifen die Veltliner-Trauben heran. Aus der nördlich angrenzenden Region, dem rauen Waldviertel, ziehen immer wieder Luftmassen in das Kamptal, die das Klima substantiell abkühlen und damit eine Reifeverzögerung hervorrufen. Diese „Bremse“ ist genau der Grund, warum die Weine aus diesem Gebiet so frisch und fruchtig schmecken. Die schönste Form von „Cool Climate Viticulture“.

Vinifikation

Die Lese fand Ende Oktober 2008 statt. Um die Beeren nicht zu verletzen oder starkem Druck auszusetzen, wurden die Trauben von Hand geerntet und in kleinen Kisten von den Weinbergen ins Weingut transportiert. Dort wurden sie vorsichtig gepresst. Die Vergärung erfolgte unter Temperaturkontrolle ausschließlich im Stahltank, um die Frische und Fruchtigkeit zu erhalten. Ende August 2009 wurde der „Charming Grüne Veltliner 2008“ auf Flaschen gefüllt.

Jahrgang 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.

Degustationsnotiz

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.

Analyse

Alkohol: 13,0% vol
Säure: 5,3 g/l
Restzucker: 2,8 g/l – trocken

JAHRGANG
2008

REBSORTEN
100% Grüner Veltliner

APPELLATION
Kamptal

ALKOHOL
13,0 % vol.

AUSBAU
Stahltank

PRODUKTION
50.000 Flaschen

VERKAUF
ab September 2009