

  
**LAURENZ V.**

**LAURENZ V.**  
**Charming Grüner Veltliner 2007**



### **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 2007 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 Loimer transportiert. Dort wurden sie vorsichtig gepresst. Die Vergärung erfolgte unter Temperaturkontrolle ausschließlich im Stahltank, um die Frische und Fruchtigkeit zu erhalten. Ende Juli 2008 wurde der „Charming Grüne Veltliner 2007“ auf Flaschen gefüllt.

### **Jahrgang 2007**

Im August sah es ganz danach aus, dass Österreich die früheste Ernte seit Jahrzehnten bevorstünde. 100 mm Niederschlag an zwei Tagen Anfang September änderten die Ernteprognose beträchtlich und schob den Lesezeitpunkt für Grünen Veltliner auf einen für die Rebsorte normalen Termin. Bis zum Ernteabschluss war es überwiegend trocken und sonnig, mit dem typischen Tag-Nacht Temperaturspiel im September und Oktober.

### **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: 3,0 g/l – trocken