



LAURENZ V.



LAURENZ V Charming Grüner Veltliner 2004

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 im November 2004 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. Im April 2005 wurde der erste „Charming Grüne Veltliner“ auf Flaschen gefüllt.

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.

Jahrgang 2004

Relativ kühle Witterung im Frühling verzögerte die Blüte, die sich bis Anfang Juli erstreckte und bewirkte somit insgesamt eine verlangsamte Vegetationsentwicklung. Mitte Juli setzte der Sommer ein. Ein fantastischer August beschleunigte die Entwicklung enorm, sodass sich Anfang Oktober ein sehr gutes Jahr abzeichnete. Die letzten zwei Oktoberwochen waren allerdings feucht und gleichzeitig warm, sodass sehr intensive Laub- und Traubenarbeit geleistet werden musste, um Fäulnis im Weingarten zu verhindern. Der Ertrag an perfekt reifen und gesunden Trauben war gering, doch die Selektionsarbeit hat sich bezahlt gemacht. Der Wein präsentiert sich aromatisch, fruchtig, mit präserter aber reifer Säure.

Ein Trinkspaßjahrgang.

Analyse:

Alkohol: 12,5% vol
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: 4,0 g/l – trocken