


LAURENZ V.

LAURENZ V.
Friendly Grüner Veltliner 2006



Herkunft

Mehrheitlich aus dem Kamptal stammen die Trauben für diesen Veltliner. 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 feinste Form von „Cool Climate Viticulture“. Durch die Vermählung mit Veltliner Trauben aus dem benachbarten Kremstal erhält der Wein eine balancierte und „Friendly“ Note mit Eleganz und vielschichtiger Aromavielfalt.

Vinifikation

Bis Ende März 2006 lag in den Weingärten Schnee, was ungewöhnlich für die Region ist. Durch diese lange Schnee-Periode konnte der Boden ausreichend Wasser für die nächsten Monate speichern. Im April gab es einen raschen Temperaturanstieg welcher zu einer frühen Blüte Mitte Juni führte. Die zeitlich optimal verteilten Regenmengen, speziell im August, sorgten für gute Bodenversorgung und bildeten somit die Grundlage zur Erhaltung einer harmonischen Säure. In Niederösterreich erlebten wir einen Bilderbuchherbst mit 9 Wochen Sonne in den Monaten September und Oktober ohne jeglichen Niederschlag, wodurch die Trauben ideale Voraussetzungen für hohe Zuckerbildung hatten. Die Trauben wurden von Hand geerntet und vorsichtig gepresst. Die Vergärung erfolgte unter Temperaturkontrolle ausschließlich im Stahltank, um die Frische und Fruchtigkeit zu erhalten.

Der Name

Laurenz V. steht für die fünf Generationen der Weindynastie Laurenz Moser aus Österreich – Der „Winemaker“ Laurenz Maria Moser V. konzentriert sich ausschließlich auf die Reb-sorten Grüner Veltliner.

Degustationsnotiz

Verführerisches, exotisches Fruchtbouquet, verwoben mit Aromen von Pfirsich und Zitrus-früchten. 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. Einfach „Friendly“

Analyse

Alkohol: 12,5% vol
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 4,0 g/l – trocken