



LAURENZ V.

LAURENZ V.
Singing Grüner Veltliner 2009



Herkunft

Mehrheitlich aus dem Kremstal stammen die Trauben für diesen Veltliner. Sie wachsen auf Löss- und Schotterböden. Die besondere Fruchtigkeit verdanken sie dem abwechslungsreichen Temperaturmix im vom Norden nach Süden verlaufenden Kremstal. Dieser entsteht durch die zirkulierenden Luftmassen, die einerseits aus dem warmen Donautal hochsteigen und andererseits aus dem kühlen Waldviertel den Kremsfluss entlang ziehen. Die warmen Ströme sorgen für Reife und dichte Aromen, während in den Abkühlungsphasen die frische Fruchtigkeit forciert wird. Durch die Vermählung mit Veltliner Trauben aus dem Weinviertel wird die Spritzigkeit dieses Weines noch unterstützt.

Vinifikation

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 aromatische 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.

Der Name

Laurenz V. steht für die fünf Generationen der Weindynastie Moser. Mit Sophie, der 1991 geborenen Tochter von Laurenz Maria Moser, hält bereits die sechste Generation Einzug.

Degustationsnotiz

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 Trinkspaß.

Analyse

Alkohol: 12,0 % vol
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 4,0 g/l – trocken

JAHRGANG

2009

REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner

HERKUNFT

Niederösterreich

ALKOHOL

12,0 % vol

AUSBAU

Stahltank

VERKAUF

ab März 2010