


LAURENZ V.

Laurenz und Sophie
Singing Grüner Veltliner 2006



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 Kreamfluss 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

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 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: 12,5% vol
Säure: 5,0 g/l
Restzucker: 2,7 g/l – trocken