


LAURENZ V.

Laurenz und Sophie
Singing Grüner Veltliner 2007



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

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 am 17. Oktober war es überwiegend trocken und sonnig, mit dem typischen Tag-Nacht Temperaturspiel im September und Oktober. 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: 12,0% vol
Säure: 5,3 g/l
Restzucker: 3,0 g/l – trocken