

Ried Langenloiser Käferberg 1^{er} Grüner Veltliner 2018



Der Boden in dieser Lage unterscheidet sich von allen anderen des Weinbaugebietes. Auf ca. 300 m Seehöhe haben sich kalkreiche, tonige Meeresablagerungen erhalten. Dieser Boden gleicht dem des berühmten Château Petrus im Pomerol, bringt einen extrem dichten Wein hervor, ist aber schwierig zu bearbeiten (sog. „Stundenboden“ eine entsprechende Bodenbearbeitung ist nur innerhalb bestimmter Zeiten möglich – der Boden ist meistens entweder zu trocken oder zu feucht für eine Bodenbearbeitung). Dieser Oberboden ruht wiederum teils auf Sand, teils auf Urgestein. Obwohl der Käferberg auch prädestiniert ist für Rotweine, trägt er einen alten Bestand von Grünen Veltliner-Reben, die eine außergewöhnliche Fülle, Konzentration, ja beinahe Süße erreicht. Die Höhenlage trägt auch in warmen Jahrgängen und bei später Lese zu einem guten Säuregerüst bei.

Der Wein wird kurz in 300 Liter Holzfässern (2- bis 3-jährig) aus österreichischer Eiche und Akazie ausgebaut und dann ins gebrauchte 2.500 Liter Holzfass umgezogen.

Kostnotiz:

Expressives Bukett, das einen weiten Bogen spannt, dieser reicht über Waldhonig und Schälüsse bis zu Kirschkirschen, hohe Reife verrätend und dennoch von tänzelnder Eleganz, klar und stringent; delikater Fruchtschmelz, überhaupt vollgepackt mit gelber Frucht, fleischig, ja mollig, baut viel Druck auf, wirkt aber nie opulent, quasi burgundisch geprägt, bewahrt das Fruchtspiel bis zum langen Nachhall, Zukunft. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Langenloiser Käferberg
Bodenbeschaffenheit: Mischboden
Seehöhe: 310 – 345 m
Ausrichtung: SO

Lese: 27. – 29. September 2018

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz

Abfüllung: August 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 14,5 %vol.

Säure: 7,1 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C

Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Aufläufe, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl – 300cl – 600cl

