



## Langenlois Grüner Veltliner 2020

Kamptal DAC

In unserem Grünen Veltliner Ortswein versuchen wir Langenlois in flüssiger Form wiederzugeben. Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten, historischen Parzellen mit kalkhaltigen Lössböden, süd- und süd-östlich von Langenlois gelegen. Während der Eiszeit wurde Löss als Flugstaub von den Kalkalpen vorwiegend vom Wind abgelagert. Die Rebstöcke können darin extrem tief wurzeln und feinste Elemente der kalkhaltigen Böden aufnehmen. Neben den Höhenunterschieden und Expositionen der Parzellen prägen auch die ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und die kühlen Winde die Reben und die Weine.

Der Langenloiser Grüne Veltliner ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besticht durch seine saftige Eleganz, vielschichtige Finesse und kräutrige Würze. Ein traditioneller Grüner Veltliner – lebendig, präzise und mit viel Saftigkeit.

### Das Werden des Weines

Die Trauben für den Grünen Veltliner Langenlois Ortswein wurden sorgsam von Hand gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde der Wein im Edelstahl und im neutralen, großen Eichenfass vinifiziert, mit sanfter Bâtonage auf der Feinhefe.

### Das Weinjahr 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

### Genussempfehlung

Ein großartiger Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten. Passt sehr gut zu leichten Vorspeisen, pikanten Salaten, hellem sowie auch dunklem Fleisch und vielen Fischgerichten.

### J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: kalkhaltiger Lössboden

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 5,7 ‰

RZ: 1,1 g/l

Reifepotenzial: 2026

