



## LAURENZ V.

### L5 GRÜNER VELTLINER 2013

#### Herkunft

Die Trauben für den L5 stammen aus der Lage Gaisberg. Der Gaisberg ist der südöstlichste Ausläufer des Manhartsbergs und somit des Kristallins der Böhmisches Masse. Von diesem Punkt ostwärts und südwärts herrschen komplett unterschiedliche geologische und klimatische Verhältnisse. Der Übergangshorizont macht das Besondere dieser Weinlage in Südexposition aus. Die Lage zeichnet sich durch ihren besonderen Boden und ihr Mikroklima aus. Hier ist der Boden mit einer zarten Schicht Löss überzogen, eine optimale Voraussetzung für Veltliner der besonderen Art.

#### Jahrgang 2013

Ein kühler Winter mit ausreichenden Regenfällen sorgte am Beginn des Weinjahres für eine gute Feuchtigkeitsversorgung der Böden, die sich später als segensreich erwies. Die niedrigen Temperaturen im März und April führten zu einem deutlich verzögerten Austrieb und einer späteren Blüte als in den beiden vorangehenden Jahren. Nach Überschwemmungen im Juni und einer extremen Sommerhitze, setzten im Übergang zum September noch einige Niederschläge ein. September und Oktober waren weithin sehr ausgeglichen und dadurch entwickelte sich die Reife der Weintrauben kontinuierlich und auch die ersehnten Zuckergradationen wurden erreicht.

#### Der Ausbau

Um eine besonders schonende Verarbeitung zu garantieren, wurden die Beeren von Hand gelesen und vorsichtig gepresst. Anschließend erfolgte eine erste Reifephase, bei der der Wein ohne die Zugabe von Schwefel, aber in Kontakt mit der Vollhefe über mehrere Monate in Stahltanks gelagert wurde. Erst nachdem die nötige Reife vorhanden war, wurde der Wein in die Taransaud T5® (medium toast) Fässer gefüllt, wo er weitere 24 Monate reifte, bis er auf die Flasche gefüllt wurde. 80 % neu, 20 % Zweitbelegung.

#### Degustationsnotiz

Ein Grüner Veltliner mit viel Exotik, Zimt und Vanille unterlegte gelbe Tropenfruchtanklänge, zarte Kokosnuancen. Saftig, gut integrierte Holznote, lebendige Struktur, kräuterwürzig im Abgang, bleibt gut haften, salziger Touch im Nachhall. Großes Lagerpotential.

#### Analyse

Alkohol: 13,5 % vol  
Säure: 6,3 g/l  
Restzucker: 1,0 g/l – trocken

#### JAHRGANG

2013

#### REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner

#### HERKUNFT

Zöbinger Gaisberg

#### ALKOHOL

13,5 % vol

#### AUSBAU

Stahltank

#### REIFUNG

Taransaud T5®, 24 Monate  
(80 % neu 20 % Zweitbelegung)

#### VERKAUF

ab März 2019