



## LAURENZ V.

### Forbidden Grüner 2016 – off-dry

#### Herkunft

Mehrheitlich aus dem Kremstal und Kamptal stammen die Trauben für diesen Veltliner. Sie wachsen auf Löss- und Schotterböden. Die besondere Fruchtigkeit verdanken sie dem abwechslungsreichen Temperaturmix im von Norden nach Süden verlaufenden Krems- und Kamptal. Dieser entsteht durch die zirkulierenden Luftmassen, die einerseits aus dem warmen Donautal hochsteigen und andererseits aus dem kühlen Waldviertel die Flusstäler 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.

#### Jahrgang 2016

Der Witterungsverlauf hat den Jahrgang 2016 zu einem der herausforderndsten der letzten Jahre gemacht. Dank gewaltiger Anstrengungen in den Weinbergen erfreuen wir uns nicht nur einer außergewöhnlichen Qualität, sondern auch sortentypischer Veltliner. Nach einem kurzen, milden Winter folgte ein zeitiger Austrieb. Durch teils massiven Spätfrost im April und Mai kam es zu beträchtlichen Schäden in den Weingärten, verbunden mit Ernteaussfällen. Die Sommermonate Juli und August brachten viel Niederschlag in kurzen Abständen und dadurch erheblichen Krankheitsdruck für die Weinreben ( Peronospera ). Sorgfältiges Laubmanagement und Ausdünnung waren entscheidend für den Erhalt gesunder Trauben. Ein trockener und heißer September förderte die Traubenreife und sorgte für gute Gradationen. Die kühlen Nächte brachten eine optimalen Aromaentwicklung und durch die sehr selektive Ernte konnten wir im Oktober gesunde und reife Trauben lesen. 2016 ist ein österreichtypischer, sehr würziger Jahrgang mit sortentypischen Fruchtaromen. Dank der ausgedehnten Hefereifung zeigen sich unsere Grüne Veltliner sehr eleganten, mit einer frischen und lebhaften Säure.

#### Degustationsnotiz

Fruchtig – schier endlose Komplexität mit einem Hauch Restsüße, um Forbidden Grüner seine wunderschöne Balance mit frischen, saftigen Traubencharakteren und dezenten tropischen Noten zu geben. Verboten (ist) gut!

#### Analyse

Alkohol: 11,0 % vol  
Säure: 5,6 g/l  
Restzucker: 18,6 g/l – off-dry

#### JAHRGANG

2016

#### REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner

#### HERKUNFT

Niederösterreich

#### ALKOHOL

11,0 % vol

#### AUSBAU

Stahltank

#### VERKAUF

ab August 2017