



LAURENZ V.
FRIENDLY GRÜNER VELTLINER 2016

Herkunft

Das Kamptal gilt als Wiege des Grünen Veltliner. Ausschließlich aus dieser Region stammen die Trauben für den „Friendly“. Auf Granit, Gneis, Glimmerschiefer sowie auf Lössböden reifen sie auf beiden Seiten des Kamp unter idealen Bedingungen heran. Aus der nördlich angrenzenden Region, dem rauen Waldviertel, ziehen immer wieder Luftmassen in das Kamptal, die das Klima substantiell abkühlen und damit eine Reifeverzögerung hervorrufen. Diese „Bremse“ ist genau der Grund, warum die Weine aus diesem Gebiet so frisch und fruchtig schmecken. Die feinste Form von „Cool Climate Viticulture“. Das linke Kamp-Ufer steuert die wunderbare Säure und Mineralität bei, vom rechten Ufer kommen die Länge und Cremigkeit des „Friendly“.

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

Verführerisches, exotisches Fruchtbouquet, verwoben mit Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten. Darunter mengt sich die typische Veltliner Würze mit einem Hauch von weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant, sehr saftig, mineralisch und weich und von einer feinen Fruchtsäure gestützt. Einfach „Friendly“.

Analyse

Alkohol: 12,5 % vol
Säure: 6,0 g/l
Restzucker: 4,0 g/l – trocken

JAHRGANG
2016

REBSORTEN
100 % Grüner Veltliner

HERKUNFT
Kamptal

ALKOHOL
12,5 % vol

AUSBAU
Stahltank

VERKAUF
ab Oktober 2017