



LAURENZ V.
SINGING GRÜNER VELTLINER 2017

Herkunft

Mehrheitlich aus dem Kremstal 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 Kremstal. Dieser entsteht durch die zirkulierenden Luftmassen, die einerseits aus dem warmen Donautal hochsteigen und andererseits aus dem kühlen Waldviertel den Kremsfluss 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 2017

Das Jahr 2017 startete weitgehend trocken aber kalt. Nach einigen Jahren wieder ein „richtiger“ Winter mit Temperaturen im Jänner und Februar um die minus 10 Grad Celsius. Der Übergang in den Frühling kam rasch, etwas durchwachsen von März bis Mai, gefolgt von weitgehend trockenen Wetterbedingungen bis Anfang August. Nur kurzzeitig unterbrochen von kurzen aber heftigen Regenfällen, die für die Reben nur ein Mindestmaß an Wasserversorgung brachten. Der erste Austrieb war zeitig – etwa um den 16/17 April. Durch teils massiven Spätfrost Ende April und nochmals Anfang Mai kam es zu beträchtlichen Schäden in den Weingärten. Die zweite Hälfte des August brachte viel Niederschlag in kurzen Abständen und dadurch erheblichen Krankheitsdruck für die Weinreben (Peronospora). 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 optimale Aromaentwicklung. Mit dem Lesestart am 25. September begann für uns eine – verglichen mit dem langjährigen Durchschnitt - um 14 Tage frühere Lese, die bis Mitte Oktober dauerte. 2017 ist ein eleganter Jahrgang, bei den Veltlinern fruchtbetont und würzig, gestützt von einer frischen und lebhaften Säure. Ein Jahrgang mit viel Potential.

Degustationsnotiz

Verführerisches Fruchtbouquet mit Aromen von Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Darunter mengt sich die typische „Veltliner Würze“ mit einem Hauch von weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig und weich von einer feinen Fruchtsäure gestützt. Sehr harmonisch mit perfektem Trinkfluss und Trinkspaß.

Analyse

Alkohol: 12,0 % vol
Säure: 4,2 g/l
Restzucker: 5,8 g/l – trocken

JAHRGANG
2017

REBSORTEN
100 % Grüner Veltliner

HERKUNFT
Niederösterreich

ALKOHOL
12,0 % vol

AUSBAU
Stahltank

VERKAUF
ab April 2018