


LAURENZ V.



LAURENZ V.

FRIENDLY GRÜNER VELTLINER 2019

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 2019

Das Weinjahr 2019 startete mit sehr moderaten Temperaturen. Die Vegetation begann mit einem normalen Austrieb und die Blüte war mit Ende Juni abgeschlossen. Einem relativ warmen und trockenen Frühling folgten regelmäßige Niederschläge im Juni und Juli, die die Reben mit genügend Wasser versorgten. In den ersten beiden Juliwochen nahmen wir eine sorgfältige Ausdünnung vor, die entscheidend für das Erreichen der erwünschten physiologischen Reife der Trauben war.

Ein trockener und warmer September erleichterte den Trauben das Heranreifen zu einem exzellenten Reifegrad und die Ernte begann Ende September und dauerte bis Ende Oktober. Dank der besonders selektiven Lese konnten wir die Trauben kühlen und den fruchtigen Charakter unserer Grünen Veltliner bewahren.

Die für uns so typische, beabsichtigt längere Lagerung auf der Hefe wird elegante und langlebige Weine mit frischer, lebendiger und klarer Säure entstehen lassen. Der Jahrgang 2019 ist in hohem Maße elegant und sehr würzig und bietet ein breites Spektrum an fruchtigen Aromen.

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: 13,0 % vol
Säure: 4,5 g/l
Restzucker: 1,3 g/l – trocken

JAHRGANG

2019

REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner

HERKUNFT

Kamptal

ALKOHOL

13,0 % vol

AUSBAU

Stahltank

VERKAUF

ab September 2020