



**LAURENZ V.**  
**SINGING GRÜNER VELTLINER 2019**

**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 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: 5,0 g/l  
Restzucker: 2,0 g/l – trocken

**JAHRGANG**

2019

**REBSORTEN**

100 % Grüner Veltliner

**HERKUNFT**

Niederösterreich

**ALKOHOL**

12,0 % vol

**AUSBAU**

Stahltank

**VERKAUF**

Mai 2020