


LAURENZ V.

LAURENZ V.
Friendly Grüner Veltliner 2008



Herkunft

Mehrheitlich aus dem Kamptal stammen die Trauben für diesen Veltliner. Auf Granit, Gneis, Glimmerschiefer sowie auf Lössböden reifen die Veltliner Trauben 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“. Durch die Vermählung mit Veltliner Trauben aus dem benachbarten Kremstal erhält der Wein eine balancierte und „Friendly“ Note mit Eleganz und vielschichtiger Aromavielfalt.

Vinifikation

Das Jahr 2008 war ein großartiges Jahr für den Weinbau in Niederösterreich. Der warme, trockene Mai und der sonnige Juni begünstigten eine gesunde Blüte und ein hervorragendes Vegetationswachstum. Gegen Ende Juni kam es vermehrt zu heftigen Niederschlägen, welche gepaart mit warmen Nächten zu Pilzbefall führten. Unsere zuverlässigen Weingartenarbeiter waren täglich in den Weingärten, um Laub und Triebe zurück zu schneiden und dadurch eine optimale Luftzirkulation zwischen den Reben zu gewährleisten. Diese aufwändige Arbeit sowie effektive vorbeugende Schutzmaßnahmen verhinderten einen weiteren Pilzbefall. Dank der langen und warmen Sonnenstunden im August und September kam es zu einer vollen Reifung der Trauben. Die händische Lese fand zwischen Ende September und dem 17. Oktober 2008 statt, wo warme Tage und kühle Nächte die sortentypische aromatische Charakteristik des Grünen Veltliner noch betonten. Die Trauben wurden vorsichtig gepresst und im Stahltank unter Temperaturkontrolle vergoren, um ihre Frische und fruchtbetonten Aromen zu erhalten.

Der Name

Laurenz V. steht für die fünf Generationen der Weindynastie Laurenz Moser aus Österreich – Der „Winemaker“ Laurenz Maria Moser V. konzentriert sich ausschließlich auf die Rebsorte Grüner Veltliner.

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 sehr saftig und weich von einer feinen Fruchtsäure gestützt. Einfach „Friendly“

Analyse

Alkohol: 12,0% vol
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 4,5 g/l – trocken