



Laurenz und Sophie
Singing Grüner Veltliner 2008



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 vom 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.

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 Moser. Mit Sophie, der 1991 geborenen Tochter von Laurenz Maria Moser, hält bereits die sechste Generation Einzug.

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: 5,7 g/l
Restzucker: 4,0 g/l – trocken