


LAURENZ V.

LAURENZ V.
Charming Grüner Veltliner 2006



Herkunft

Die Trauben für diesen besonders charmanten Wein stammen aus dem Kamptal. 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 schönste Form von „Cool Climate Viticulture“.

Vinifikation

Die Lese fand Ende Oktober 2006 statt. Um die Beeren nicht zu verletzen oder starkem Druck auszusetzen, wurden die Trauben von Hand geerntet und in kleinen Kisten von den Weinbergen ins Weingut Loimer transportiert. Dort wurden sie vorsichtig gepresst. Die Vergärung erfolgte unter Temperaturkontrolle ausschließlich im Stahltank, um die Frische und Fruchtigkeit zu erhalten. Ende Juli 2007 wurde der „Charming Grüne Veltliner 2006“ auf Flaschen gefüllt.

Jahrgang 2006

Bis Ende März 2006 lag in den Weingärten Schnee, was ungewöhnlich für die Region ist. Durch diese lange Schnee-Periode konnte der Boden ausreichend Wasser für die nächsten Monate speichern. Im April gab es einen raschen Temperaturanstieg welcher zu einer frühen Blüte Mitte Juni führte. Die zeitlich optimal verteilten Regenmengen, speziell im August, sorgten für gute Bodenversorgung und bildeten somit die Grundlage zur Erhaltung einer harmonischen Säure. In Niederösterreich erlebten wir einen Bilderbuchherbst mit 9 Wochen Sonne in den Monaten September und Oktober ohne jeglichen Niederschlag, wodurch die Trauben ideale Voraussetzungen für hohe Zuckerbildung hatten.

Degustationsnotiz

Reife Fruchtaromen von Äpfeln und eine typische Veltlinerwürze verbinden sich zu einem verführerischen Fruchtbouquet. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig und weich von einer feinen Fruchtsäure gestützt. Sehr harmonisch mit perfektem Trinkfluss. Einfach charmant.

Analyse

Alkohol: 13,0% vol
Säure: 6,0 g/l
Restzucker: 3,9 g/l – trocken