


LAURENZ V.

LAURENZ V.
Friendly Grüner Veltliner 2007



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

Im August sah es ganz danach aus, dass Österreich die früheste Ernte seit Jahrzehnten bevorstünde. 100 mm Niederschlag an zwei Tagen Anfang September änderten die Ernteprognose beträchtlich und schob den Lesezeitpunkt für Grünen Veltliner auf einen für die Rebsorte normalen Termin. Bis zum Ernteabschluss am 17. Oktober war es überwiegend trocken und sonnig, mit dem typischen Tag-Nacht Temperaturspiel im September und Oktober. Die Trauben wurden von Hand geerntet und vorsichtig gepresst. Die Vergärung erfolgte unter Temperaturkontrolle ausschließlich im Stahltank, um die Frische und Fruchtigkeit 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: 5,0 g/l
Restzucker: 3,1 g/l – trocken