



LAURENZ V.

SINGING GRÜNER VELTLINER 2022

Herkunft

Das Kamptal gilt als Wiege des Grünen Veltliner. Ausschließlich aus dieser Region stammen die Trauben für den „Singing“. Auf Granit, Gneis, Glimmerschiefer sowie auf Lössböden reifen sie auf beiden Seiten des Kamp unter idealen Bedingungen 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“.

Jahrgang 2022 – Kamptal

Von Jahresbeginn bis in das Frühjahr war das Kamptal von kühlem und trockenem Wetter geprägt. In der zweiten Aprilhälfte kam endlich der lang ersehnte Regen. Anfang Mai wurde der Austrieb der zukünftigen Trauben immer wieder von kleineren Niederschlägen begleitet. Das gesamte Kamptal zeigte sich im Mai von der freundlichen, fröhlichen Seite und in frischem Grün. In der frühen Blühphase (12. bis 22. Juni) war die Witterung warm, jedoch abermals mit wiederholten Regeschauern, unbeständig. Die Niederschlagsmenge von April bis Juli erreichte bereits 560 Liter pro Quadratmeter und stieg im Gesamtjahr 2022 auf etwa das Doppelte eines Jahresdurchschnitts (ca. 425 Liter). Auf das kühle Frühjahr folgte ein sehr warmer Sommer mit überdurchschnittlichen Niederschlägen. Der Reifefortschritt war sehr zufriedenstellend und wir erwarteten sehr gut ausgereifte und gesunde Trauben. Der Start der Lese war am 26. September und dauerte bis zum 18. Oktober an. Die Lese hatte es in sich und erwies sich bis zum Ende als herausfordernd und verlangte viel Geduld. 2022 brachte geschmackvolle Trauben, welche von den kühlen Herbstnächten und trockenen und milden Tagen profitierten. Der Jahrgang ist ein Geschenk für alle Winzer, die zugewartet haben und belohnte die Geduldigen mit fruchtigen, spritzigen und trinkfreudigen Weinen.

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: 5,6 g/l
Restzucker: 3,7 g/l – trocken



JAHRGANG
2022

REBSORTEN
100 % Grüner Veltliner

HERKUNFT
Kamptal DAC

ALKOHOL
12,0 % vol

AUSBAU
Stahltank

VERKAUF
Mai 2023