



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Gneis- und Urgesteinsboden
Alk: 12,0 %Vol.
Sre: 5,9 ‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotential: 2028

Grüner Veltliner Urgestein 2023 Kamptal DAC

Grüner Veltliner Urgestein ist ein typischer Kamptaler. Bodenständig, aber mit Präzision und Trinkfreudigkeit widerspiegelt er die Kamptaler Würze, Kühle und Mineralität. Die Reben wurzeln in kleinen Parzellen in hochgelegenen Bergweingärten, in von Gneis und Glimmerschiefer geprägten Urgesteinsböden. Durch die hohen Lagen und die Nähe zum Waldrand ist das Klima spürbar kühler, mit ausgeprägten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Grüner Veltliner Urgestein beeindruckt durch sein präzises und ausgewogenes Spiel von Würze und Frucht, mit Noten von reifen Äpfeln und einer eleganten kräutrigen Nase. Die Frische und Pfeffrigkeit setzen sich am Gaumen fort. Eine lebendige Säurestruktur verleiht dem Wein Länge und Frische, mit vibrierender, vertikaler Struktur.

Werden des Weines

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und nach einer kurzen Maischestandzeit mit geringem Druck gepresst. Ohne Einsatz von Pumpen konnte der geklärte Most in den 700-Jahre alten Naturkeller fließen, wo er in Edelstahltanks langsam vergoren wurde. Damit wurden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend wurde der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert, was die Vielschichtigkeit nochmals hervorgehoben hat.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch heuer die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte mit seinen flinken Händen die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute schauen wir dem großartigen Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

Genussempfehlung

Ein Wein für verschiedenste Anlässe. Als Solist zum Aperitif genauso gut zu genießen, wie zu leichten Vorspeisen, herzhafter Pasta und feinen Fischgerichten. Ein toller Begleiter zu frischen Gemüse Rezepten wie Spargel, Kohlrabi & Co.