



Grüner Veltliner Stein 2021

Kamptal DAC

Grüner Veltliner Stein 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 Stein 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.

Das Werden des Weines

Die Trauben wurden selektiv von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und nach einigen Stunden Maischestandzeit mit geringem Druck gepresst. Vinifiziert wurde im Edelstahl im 700-Jahre alten Naturkeller. Anschließend wurde der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert, was die Vielschichtigkeit nochmals hervorgehoben hat.

Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegeln wird.

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 Gemüserezepten wie Spargel, Kohlrabi & Co.

J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: Gneis- und Urgesteinsböden

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 5,7 ‰

RZ: 1,2 g/l

Reifepotenzial: 2026

