



#### **J** **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner  
Böden: Gneis- und Urgesteinsboden  
Alk: 12,5 %Vol.  
Sre: 5,3 %  
RZ: 1,0 g/l  
Reifepotential: 2027

## **Grüner Veltliner Urgestein 2022 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 2022**

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

### **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.