



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Amphibolit
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 6,3 %
RZ: 1,0 g/l
Reifepotential: 2037+

Ried Käferberg ^{1^{er}} Grüner Veltliner 2022 Kamptal DAC Erste Lage

Im südwestlichen Teil der Langenloiser Riede Käferberg wurzeln alte, seit Generationen von uns gepflegte Reben in Amphibolitgestein. Die von Hand gelesenen Trauben wurden mit handwerklicher Sorgfalt in Wein verwandelt und in unserem 700 Jahre alten Naturkeller gelagert.

Der Grüne Veltliner Käferberg lebt von seiner kristallinen Mineralität und Kamptaler Kühle. Er ist charakterstark und vielschichtig mit intensiven Fruchtaromen, gepaart mit viel frischer Würze und spiegelt die Ausdrucksstärke dieser Sorte mit Nachhalt und Spannung wider.

Ried Käferberg

Die Ried Käferberg ist nach Süden abfallend ausgerichtet. Die Reben in unseren Parzellen wurden vor mehr als 50 Jahren gepflanzt und wurzeln in kargem Amphibolitboden. Es ist eine luftige Lage auf der Bergkuppe, wodurch die Trauben bis spät in den Herbst gesund bleiben. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind sehr ausgeprägt, was zu einer außergewöhnlichen Balance zwischen Frucht und Würze führt.

Werden des Weines

Die Trauben in dieser alten Rebanlage werden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen des Fruchtfleisch zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärrte anschließend im 1000-Liter-Holzfaß aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Wir wollen in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen und den Weinen die Zeit geben, sich so selbstständig wie möglich entwickeln zu können. Durch diese lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein im Frühjahr und Sommer seine innere Balance.

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.

Speisempfehlung

Als typischer mineralisch-würziger Kamptal-Veltliner überaus flexibel einsetzbar. Besonders zu Geflügelgerichten und zum fein gebratenen Filetstück ein hervorragender Begleiter.