



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: kalkhaltiger, tiefgründiger
Lehm-Löss-Boden
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 5,9 %
RZ: 1,9 g/l
Reifepotential: 2037+

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

Kalkreicher Löss prägt die Oberfläche in unserem Weingarten Kammerner Lamm, ehe die Rebwurzeln nach einigen Metern auf rötliches Permgestein treffen. Die von Hand gelesenen Trauben wurden mit handwerklicher Sorgfalt in Wein verwandelt und in unserem 700 Jahre alten Naturkeller gelagert.

Die Lage Lamm begeistert alljährlich mit überaus eigenständigen und besonders ausdrucksstarken Grünen Veltlinern. Am Gaumen zeigt dieser Wein vollen Körper und Tiefgang mit reifen Kernobst- aromen, vielschichtig aufgefächert. Er hat eleganten Biss und Saftigkeit mit feinmineralischen Noten im Abgang - ein Veltliner mit viel Lagerpotential.

Ried Lamm

Südöstlich der Ried Heiligenstein schließt die Riede Lamm an. Die tiefgründige Löss-Lehm-Formation ist durchzogen von Vulkangestein mit prägendem Siltanteil. Auf diesen tiefgründigen Lössterrassen, die südlich ausgerichtet sind, findet der Grüne Veltliner ideale Voraussetzungen, um einen besonders vielschichtigen und aussagekräftigen Wein entstehen zu lassen.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen vom Fruchtfleisch zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend im 1000-Liter-Holz- fass 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.