

## Amphibolit 2019



### J FACTS

Rebsorten: Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Früheroter Veltliner, Welschriesling  
Boden: Amphibolit  
Alk: 13 %Vol.  
Sre: 7,3 %  
RZ: 0,4 g/l  
Reifepotential: 2032

Die Rebsortenvielfalt für diesen Wein wurzelt in historischen Weingarten-Parzellen. Mit Dankbarkeit und großer Sorgfalt hegen und pflegen wir die alten Rebanlagen und wissen um den großen Schatz, der uns hier geschenkt wurde. Die Bewahrung von alten Weingärten ist für uns seit jeher ein Herzensprojekt. Süd- und süd-west-seitig ausgerichtet wachsen die alten Rebstöcke im höchsten Teil des Langenloiser Käferbergs in kristallinem Amphibolit. Ein metamorphes Gestein, das durch Umwandlung unter Druck entstand und sich durch seine hohen Mineralanteile auszeichnet.

Die Rebsortendiversität ist in diesen historischen Parzellen wie ein blauer Strauß Blumen: Grüner und Roter Veltliner, Früheroter Veltliner, Welschriesling und die eine oder andere weitere Sorte wachsen hier seit mehr als 70 Jahren Seite an Seite. Alte Reben at its best, über viele Jahrzehnte ideal an den kargen Standort angepasst. „Dry farmed“, ohne unterstützende Bewässerung finden die feinen Rebwurzeln ihren Weg tief ins Gestein. Die Erträge sind extrem niedrig, jedoch sind die Rebstöcke durch das hohe Alter sehr resilient und können mit Trockenheit, aber auch mit viel Regen perfekt umgehen.

### Das Weinjahr 2019

2019 war ein Jahrgang mit nahezu idealen Bedingungen. Nach einem milden und trockenen Winter drosselten die niedrigen Temperaturen im Mai das Wachstum, während gelegentliche Regenschauer die Böden mit ausreichend Wasser versorgten. Nach einem heißen Juni war der Sommer danach warm, aber nie extrem, sodass sich Reben wie Trauben kontinuierlich entwickeln konnten. Die Trauben fanden ihr perfektes Gleichgewicht, das sich in temperamentvollen, Terroir-geprägten Weinen widerspiegelt.

### Werden des Weines

Die kleinen, kompakten Trauben wurden händisch gelesen und als ganze Trauben schonend gepresst und spontan vergoren. Nach mehr als zwei Jahren auf der Vollhefe im gebrauchten Holzfass wurde der Wein unfiltriert abgefüllt und konnte danach mehrere Jahre am Weingut in der Flasche reifen. Der Release des Weines sechs Jahre nach der Lese ist eine kleine Reminiszenz an die Zeit, in der die Reben gepflanzt wurden. Die Weine lagerten damals oft mehrere Jahre im Keller, um ihre Komplexität zum Ausdruck zu bringen.

### Stil

Ein Wein, der auf alles Schmückende verzichtet, reduziert auf das Maximum. Klarheit, Säure, Präzision, Eleganz. Im Fokus stehen nicht Primär- oder Sortenaromen, sondern der Ursprung der Reben. Kompakt und packend.



Österreichische Landwirtschaft  
AT-BIO-402