



J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Boden: Amphibolit
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,7 ‰
RZ: 1,4 g/l
Reifepotential: 2038+

Ried Käferberg ^{1^{WT}} Grüner Veltliner 2023 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 wurden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen des Fruchtfleisches zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend im 1000-Liter-Holzfaß aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Durch eine lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein seine innere Balance. 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.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch 2023 die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute blicken wir mit glücklichen Gesichtern auf den großartigen Jahrgang 2023.

Speisenempfehlung

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



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft