



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Boden: kalkhaltiger, tiefgründiger
Lehm-Löss-Boden
Alk: 13 %Vol.
Sre: 6,4 %
RZ: 2 g/l
Reifepotential: 2038+

Ried Lamm 1^{er} Grüner Veltliner 2023 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 aufgefüchert. Er hat eleganten Biss und Saftigkeit mit feinmineralischen Noten im Abgang. Ein Grüner 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. 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

Zu kräftigen Fleischgerichten, scharfer asiatischer Küche, Innereien oder würzigem Käse, aber auch zu Meeresfrüchten wie Hummer.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft