



J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Boden: kalkhaltiger Lössboden
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,4 ‰
RZ: 1,7 g/l
Reifepotential: 2031

Langenlois Grüner Veltliner 2025 Kamptal DAC

In unserem Grünen Veltliner Ortswein versuchen wir Langenlois in flüssiger Form wiederzugeben. Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten, historischen Parzellen mit kalkhaltigen Lössböden, süd- und süd-östlich von Langenlois gelegen. Während der Eiszeit wurde Löss als Flugstaub von den Kalkalpen vorwiegend vom Wind abgelagert. Die Rebstöcke können darin extrem tief wurzeln und feinste Elemente der kalkhaltigen Böden aufnehmen. Neben den Höhenunterschieden und Expositionen der Parzellen prägen auch die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und die kühlen Winde die Reben und die Weine. Grüner Veltliner Langenlois ist ein typischer Kamptaler. Er besticht durch seine Eleganz, vielschichtige Finesse und kräutrige Würze. Ein traditioneller Grüner Veltliner – lebendig, präzise und mit viel Saftigkeit.

Werden des Weines

Die Trauben für den Grünen Veltliner Langenlois wurden sorgsam von Hand gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde der Wein im Edelstahl und im neutralen, großen Eichenfass vinifiziert, mit sanfter Bâtonage auf der Feinhefe.

Das Weinjahr 2025

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2025. Der Austrieb ließ etwas auf sich warten, doch die Blüte begann bereits Anfang Juni. Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt in einem warmen, aber nicht extremen Sommer ließen Reben und Trauben prächtig gedeihen. Das Wetter zum Lese-start Ende August hätte kaum schöner sein können: sonnige Tage und kühle Nächte. So schmeckten auch die Trauben – voller Lebendigkeit, Frische, mit reifer Säurestruktur und feinsten Aromen. Mitte September brachte kurzer Regen Abkühlung und Wind mit sich, verlangsamte aber die selektive Handlese, da wir Botrytis konsequent aussortierten. Nach sechs Wochen voller Konzentration, Emotionen und unglaublichem Teamgeist kehrte schließlich wieder Ruhe in den Weingärten ein. Die jungen Weine präsentierten sich bereits kurz nach der Lese voller Eleganz, Präzision und Vibration und wir freuen uns über einen großartigen Jahrgang 2025.

Genussempfehlung

Ein großartiger Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten. Passt sehr gut zu leichten Vorspeisen, pikanten Salaten, hellem sowie auch dunklem Fleisch und vielen Fischgerichten.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft