



J **FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner
Böden: Langenloiser Löss- &
Urgesteinsverwitterungsböden
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,7 %
RZ: 1,5 g/l
Reifepotential: 2029

Grüner Veltliner Löss 2024 Kamptal DAC

Lössböden liefern die besonderen geologischen Voraussetzungen für diesen gebietstypischen Kamptaler Veltliner. Die Reben wurzeln in süd- und süd-ost-seitig exponierten Weingärten. 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. Gelbe Fruchtaromen mit einem Hauch von Zitruswürze ergänzen sich mit einer frisch-würzigen Struktur und pfeffrigen Noten. Ein typischer Kamptaler mit Ausdruck, Finesse, Lebendigkeit und ausgeprägter Saftigkeit.

Werden des Weines

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und mit geringem Druck gepresst. Ohne Einsatz von Pumpen konnte der Most vom Presshaus in den 700 Jahre alten Naturkeller fließen und in gekühlten Edelstahltanks langsam vergären. Damit wurden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend wurde der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert, was die Vielschichtigkeit nochmals hervorgehoben hat.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weingärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

Genussempfehlung

Ein toller Begleiter zu vielen Gerichten wie Geflügel, herzhaften Salaten oder hellem Fleisch, gegrillt, gebraten oder gebacken. Großartig auch zu vielen Gemüsegerichten und pikanten Eintöpfen.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft