

Langenlois - Kamptal

INCREDIBILE 2015

Cuvée aus Chardonnay und Grüner Veltliner



Die Geologie:

Die Chardonnay -Trauben stammen aus der Ried Fraupoint, einem Weingarten nördlich von Langenlois, oberhalb des LOISIUMS gelegen. Dies ist zwar eine sehr gute, wenn auch frostgefährdete Lage, die in manchen Jahren leider keine Erträge hervorbringt. Der Mischboden, zusammengesetzt aus Lehm, Löss und Sandstein mit tonigen Elementen erweist sich ideal für diese Sorte. Die Grüner Veltliner-Trauben stammen aus der Ried Spiegel. Ein gegen Ost-Südosten gestreckter Geländerücken südlich von Langenlois. Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf unterschiedliche Klimaphasen hin.

Weinbeschreibung:

Eine wuchtige Cuvée mit reifen, exotischen Fruchtaromen, zart nach Vanille und Kräutern, ein Hauch von Blütenhonig. Kraftvoll, gelbe Apfelfrucht, cremige Textur, dezente Säurestruktur, zeigt gute Länge, ein stoffiger Speisenbegleiter mit Extrakt und Schmelz. Hohes Lagerpotential!

Vinifikation:

Die vollreifen Trauben wurden Ende Oktober selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht, dort gerebelt und anschließend einer mehrstündigen Maischestandzeit unterzogen. Nach der sanften Pressung wurde der Most vorgeklärt und temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Danach durfte der Wein 13 Monate in neuen Barriquefässern auf der Feinhefe ruhen. Nach der weiteren Lagerung im Stahltank erfolgte die Abfüllung Ende Mai 2017.

Alkoholgehalt: 14,5% vol.

Restzucker: 1,7g/l

Reifepotential: 8 Jahre +

Serviertemperatur: 11° - 13°

Ausbau: trocken

Falstaff 91 – 93 Punkte

