



Langenloiser Grüner Veltliner Kamptal DAC

2023, 750 ml

Österreich, Kamptal

9870009202

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Backhendl mit Zitrone und Petersilie
(Geflügel)

Kalbssteak mit Estragon-Zitronenbutter
(Fleisch)

Parmesanrisotto mit schwarzem Pfeffer
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.07.2024

Über den Wein

Die Frucht stammt aus Weinbergen in Langenlois. Die Böden sind überwiegend geprägt von Urgestein und von Löss. Nach der selektiven Handlese in 20-Kilo-Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2023 wurde der Grüne Veltliner langsam gepresst, wobei Ganztrauben verwendet wurden. Zudem gab es für manche Partien eine Maischestandzeit. Nach der Spontangärung wurden 70% im Stahltank und 30% im großen 2.500-Liter-Holzfass über vier Wochen bei 20 bis 22 °C vergoren. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl auf der Feinhefe für fünf Monate.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der 2023er *Langenlois Grüne Veltliner* zeigt schon im Duft eine wunderbare Vielfalt an Aromen. Der Wein erinnert ein wenig an Alpenkräutertee, frische grüne und gelbe Äpfel, Birnen, etwas Grapefruit und weiße Blüten. Dazu gibt es ein wenig zerstoßenen Stein. Alles wirkt lebendig und frisch.

Gaumen

Das bestätigt sich am Gaumen, wo der Ortswein glasklar und lebendig, aber auch cremig und leicht würzig wie ein Textbook-Kamptaler über die Zunge gleitet. Der Grüne Veltliner besitzt die ihm ureigene Kraft, versprüht aber auch eine sinnliche Leichtigkeit und Frische, besitzt ein wenig Extrakt, der sich mit der cremigen Textur vermischt und läuft auf ein leicht salziges, aber auch würziges, pikantes und in Ansätzen pfeffriges Finale hinaus.