Loimer

Langenloiser Grüner Veltliner Kamptal DAC

2024, 750 ml

Österreich, Kamptal

9870009220

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Backhendl mit Zitrone und Petersilie (Geflügel)

Kalbssteak mit Estragon-Zitronenbutter (Kalb)

Parmesanrisotto mit schwarzem Pfeffer (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.07.2025

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 September 2024 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
mittleres Strohgelb

Nase
Der 2024er *Langenlois Grüne Veltliner* deutet schon im Duft seine Intensität, seine Würze und Frische an. Er erinnert an Verbene, Minze und Alpenkräuter, an frische grüne und gelbe Äpfel, etwas Zitrone und Colanuss. Dazu gibt es ein wenig zerstoßenen Stein.

Gaumen
Und genau diese Frische zeigt der Grüne Veltiner am Gaumen, wo der Wein mit einer straffen Struktur, mit Druck und einer klaren, lebendigen Säure und Mineralität aufwartet. Gleichzeitig besitzt er Tiefe und Substanz, wirkt leicht salzig, hat Extrakt und eine angenehm griffige Textur, wirkt kühl in der zitrischen und limettigen, zestigen Herbheit und vibrierend bis ins Finale.