



LAURENZ V.

LAURENZ V.
Grüner Forever 2011 – 10 % vol.



Herkunft

Mehrheitlich aus dem Kremstal stammen die Trauben für diesen Veltliner. Sie wachsen auf Löss- und Schotterböden. Die besondere Fruchtigkeit verdanken sie dem abwechslungsreichen Temperaturmix im von Norden nach Süden verlaufenden Kremstal. Dieser entsteht durch die zirkulierenden Luftmassen, die einerseits aus dem warmen Donautal hochsteigen und andererseits aus dem kühlen Waldviertel den Kremsfluss entlang ziehen. Die warmen Ströme sorgen für Reife und dichte Aromen, während in den Abkühlungsphasen die frische Fruchtigkeit forciert wird. Durch die Vermählung mit Veltliner Trauben aus dem Weinviertel wird die Spritzigkeit dieses Weines noch unterstützt.

Vinifikation

Mit dem Jahrgang 2011 können wir uns über köstliche Weine von hervorragender Qualität freuen: Spätsommer und Herbst waren ungewöhnlich warm und trocken, wodurch unsere Veltlinertrauben unbehelligt ausreifen konnten. Die fast niederschlagsfreien Monate August bis Oktober und auch die Trockenheit während der Lese erwiesen sich für die Gesundheit der Trauben als großes Plus. Lediglich die für die Ausbildung der Aromen so wichtigen kühlen Nächte waren teils zu lau. Diese Herausforderung konnten wir jedoch durch routinierte Kellerarbeit problemlos meistern und können wunderbar fruchtig-reifen Grünen Veltliner mit sortentypischen Aromen und harmonischer Säure präsentieren.

Der Name

LAURENZ V. steht für die fünf Generationen der Laurenz Moser Weindfamilie. Laurenz Maria V. liebt Grünen Veltliner, weil er eine so vielseitige Traube ist, in unterschiedlichsten Stilen ausgebaut werden kann, perfekt zu nahezu jeder Speise passt und sein Großvater Lenz Moser III. der Erste war, der Grünen Veltliner in Österreich förderte.

Degustationsnotiz

Dieser Grüner Forever ist mit nur 10 % Alkohol der leichteste Grüne by LAURENZ V. Das macht ihn so unglaublich schön zu trinken, während er all die großartigen Eigenschaften eines modernen Weins behält – „frrrrischwürzigfloralpfeffrige“ Noten mit „leichtfüßig aromatisch traubiger“ Eleganz, in perfekter Harmonie. Enjoy forever!

Analyse

Alkohol: 10,0 % vol
Säure: 6,0 g/l
Restzucker: 4,0 g/l – trocken

JAHRGANG

2011

REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner

HERKUNFT

Niederösterreich

ALKOHOL

10,0 % vol

AUSBAU

Stahltank

VERKAUF

ab Mai 2012