LAURENZ V.

LAURENZ V.

Charming Grüner Veltliner 2011

Herkunft

Die Trauben für diesen besonders charmanten Wein stammen aus dem Kamptal. Auf Granit, Gneis, Glimmerschiefer sowie auf Lössböden reifen hier die Veltliner-Trauben heran. Aus der nördlich angrenzenden Region, dem rauen Waldviertel, ziehen immer wieder Luftmassen in das Kamptal, die das Klima substantiell abkühlen und damit eine Reifeverzögerung hervorrufen. Diese „Bremse“ ist genau der Grund, warum die Weine aus diesem Gebiet so frisch und fruchtig schmecken. Die schönste Form von „Cool Climate Viticulture“.

Der Name

LAURENZ V. steht für die fünf Generationen der Weindynastie Laurenz Moser aus Österreich. Der „Winemaker“ Laurenz Maria Moser V. konzentriert sich ausschließlich auf die Rebsorte Grüner Veltliner.

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. Warme Tage und kühle Nächte brachten den typischen aromatischen Charakter des Grünen Veltliner zur Geltung und machten 2011 zu einem hochwertigen kräftigen und fruchtigen Wein mit animierendem Säurespiel. Um die Beeren nicht zu verletzen oder zu starkem Druck auszusetzen, wurden die Trauben von Hand geerntet und in kleinen Kisten von den Weinbergen ins Weingut transportiert. Dort wurden sie vorsichtig gepresst. Um Frische und Fruchtigkeit zu erhalten, erfolgte die Vergärung des Charming 2011 unter Temperaturkontrolle ausschließlich im Stahltank. Der Wein wurde bis kurz vor der Füllung auf der Feinhefe belassen und Anfang Mai 2012 gefüllt. Der Jahrgang 2011 präsentiert einen wunderbar fruchtig-reifen Grünen Veltliner mit sortentypischen Aromen und harmonischer Säure.

Degustationsnotiz

Reife Fruchtaromen von Äpfeln und eine typische Veltlinerwürze verbinden sich zu einem verführerischen Fruchtbouquet. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig und weich von einer feinen Fruchtsäure gestützt. Sehr harmonisch mit perfektem Trinkfluss. Einfach charmant.

Analyse

Alkohol:	13,5 % vol
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	2,0 g/l – trocken

JAHRGANG
2011

REBSORTEN
100% Grüner Veltliner

APPELLATION
Kamptal

ALKOHOL
13,5 % vol.

AUSBAU
Stahltank

VERKAUF
ab Mai 2012