

## 2006 Grüner Veltliner AL

### Kamptal

Das Zusammenspiel von Klima und Boden im Weinbaugebiet Kamptal bildet die Basis für den Charakter der Weine. Ausläufer des pannonischen Klimas bringen heiße trockene Tage in das Gebiet. Kühle Luftströme aus dem höher gelegenen Waldviertel durchmischen und „würzen“ die bis zu 38° C heiße Luft.

Die Böden sind ebenso einzigartig und ideal für den Weinanbau: Zum einen findet man hier Gföhler Gneis, das Urgestein, aus dem sich die Hügel des Kamptales geformt haben. Darüber lagert Braunerde manchmal befindet sich dazwischen auch noch eine Kalkschicht. Zum anderen gibt es hier Löss, Flugstaub aus der Eiszeit, der sich zum fruchtbaren Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehmböden, die direkt an den Ufern des Kamp liegen.

### Lagen

Je zur Hälfte stammen die Trauben von Langenlois **Käferberg** und Zöbing **Kogelberg**, zwei Urgesteinslagen die perfekt zusammenpassen.

### Vinifikation

Durch die Selektion bei der Ernte wurden die überreifen Trauben, je nach Lage, separat gepresst. Vergoren wurde diese hochfeine Auslese (22°KMW) in einem großen, traditionellen Eichenfass und anschließend bis zur Füllung im August 2007 auf Feinhefe im Stahltank gelagert.

### Technische Daten

Herkunft: Kamptal, Österreich  
 Rebsorte: Grüner Veltliner  
 Alkohol: 14,0 % vol  
 Restzucker: 12,2 g/l  
 Säure: 6,9 g/l



### Weingut Loimer

Das Weingut in Langenlois zählt seit Jahren zur Spitze der österreichischen Weinszene. Bereits im Jahr 2000 wurden durch den Bau des neuen Kellers Akzente nicht nur im Kamptal gesetzt. Der historische, aus dem 19. Jahrhundert stammende Keller bekam einen zeitgemäßen Gegenpart. Tradition und Innovation als Ausdruck einer Philosophie die sich bei den Weinen wieder findet.

### Jahrgang

Bis Ende Juli waren die Wetterbedingungen perfekt.

Die Reben standen prächtig. Im August und September legte das eigentlich sehr schön verlaufende Jahr eine kräftige Pause ein. Immer wieder Regen und kühle Temperaturen prägten die beiden normalerweise so verlässlichen Monate.

Am 3. Oktober begann ein Altweibersommer, wie er im Bilderbuch steht. Trocken und warm verlief der Oktober und bis Mitte November gab es keinen nennenswerten Frost, was sehr unüblich für diese Region ist.

Dieses fantastische Wetter erlaubte es, mit der Haupternte erst sehr spät im Jahr zu starten. Von Mitte Oktober bis zum 12. November konnten wir vollreife, hocharomatische Trauben ernten.

### Degustationsnotiz

Im Geruch vollreife Birnen, etwas kräutrig, ob der Reife noch sehr frisch wirkend. Auch die Farbe ist noch sehr hell für das Alter. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ungemein engmaschig, ja geradezu tänzelnd, wie Fred Astaire zu seinen Glanzzeiten. Mit etwas Luft gewinnt er weiter an Tiefe und Länge. Süße, Säure und Frucht vereinen sich zu einer harmonischen Symphonie, die am Gaumen noch lange nachklingt. Ein wahrhaft großer Veltliner!

### Trinkempfehlung

Dekantieren empfohlen!  
 Trinktemperatur 10° bis 12° C,  
 ein guter Essensbegleiter, gereifter Weichkäse, beste Trinkreife 2010 bis 2030