

Grüner Veltliner 2020 **Kamptal** DAC

Weingarten

Herkunft:	Kamptal – Erzeugerabfüllung / Estate bottled
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	80% Löss, 20% Gneis
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	5 bis 50 Jahre
Pflanzendichte:	2.500 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	45 - 55 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch organisch & biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September bis Mitte Oktober
Maischestandzeit:	20% kurz (max. 2 Stunden), Großteils Ganztraubenpressung
Gärung:	Spontangärung, 95% Stahltank & 5% großes Holz - gebrauchte Eichenfässer
Ausbau:	im Stahltank auf der Feinhefe für 4 Monate
Abfüllung:	Erstabfüllung im März 2021

Wein

Jahrgang:	Das Weinjahr 2020 – Ein Sommer wie damals, angenehm schön und keine extreme Hitze. Das Wetter war bis Ende April sehr trocken – eigentlich zu trocken. Anfang Mai setzte der lang ersehnte Regen endlich ein und kam in regelmäßigen Abständen immer wieder. Somit verzeichneten wir vier Monate später so viel Niederschläge wie normalerweise in einem ganzen Jahr. Durch diese beständige Versorgung der Reben standen alle Weingärten wunderschön da und entwickelten sich prächtig. Die Regenverteilung begünstigte, dass unsere Trauben auch heuer wieder bis spät in den August gesund und blieben. In so einem Jahr macht sich die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise – also das Zusammenspiel von Mensch, Tier und Pflanze – ganz besonders bezahlt. Es liegt in unserer Verantwortung, ein ausgeglichenes Wachstum zu erreichen und die Reben in einer gesunden Balance zu halten. Nur gesundes Wachstum bildet eine gute Basis für Widerstandsfähigkeit. Der Startschuss für die Ernte fiel in der zweiten Septemberwoche. Sekt und Pinot Noir wurden in den ersten 3 Wochen geerntet, gefolgt von Grüner Veltliner und Riesling - natürlich wie immer von Hand, in kleine Kisten, selektiv für gesunde, reife Trauben. In unserem Keller stand also einer spontanen Vergärung ohne Hilfsmittel nichts mehr im Wege. Die ersten Weine versprechen Frische bei mittlerem Körper, reifer präsenten Säure, und Frucht, viel Frucht. Wir dürfen uns auf einen guten Jahrgang bester Qualität freuen, der unsere Erwartungen voll und ganz erfüllen wird.
-----------	---

Verkostung:	Erfrischender Duft, Ringelblumen, Kleeblüten, gelbe Äpfel, Ananas, eine Idee weißer Pfeffer; straffe Struktur, minimale Extraktsüße, Zitronengelee, getrocknete Apfelscheiben, Birnenmark, saftige Orangen, erfrischende Säure, salzig, vitaler Zug mit Spannung, Zitrusnoten klingen lange nach, für den leichten Alkohol sehr druckvoll und lebendig.
-------------	---

Reifepotenzial:	2021 – 2025 (und sicher darüber hinaus!)
Speiseempfehlung:	Fischgerichte und helles Fleisch
Serviertemperatur:	8° - 10°C
Dekantieren:	Nein

Daten

Alkohol:	12%
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	5,5 g/l
Gesamt SO ₂ :	60 mg/l
Verfügbar in:	0,75 1,5 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut