

# LANGENLOIS GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 2023

# WESZELI

## DIE LAGE

Der Grüne Veltliner Langenlois stammt von insgesamt 60 Weingärten rund um den Ort und hält seinen natürlichen Verhältnissen den Spiegel vor. Mit Leichtigkeit und Verve erzählt er vom cool-climate, das ihm Druck, Spannung und Frische verleiht. Mit Nachhaltigkeit und Tiefe vom Löss, der ihn um Würze und eine feingewobene Textur ergänzt. Und mit Ausgewogenheit und Lebendigkeit von unserer Handschrift, mit der wir versuchen, ihm in feinen Konturen aber doch mit Nachdruck, Trinkfluss und Charakter mit auf den Weg zu geben.

## DER BODEN

Löss ist ein feinkörniges Sediment, das vor ein paar Millionen Jahren von den Gletschervorfeldern der Alpen ins Kamptal geweht wurde. Lössböden lassen ihren Reben tief und breit wurzeln, speichern gut Wasser und erwärmen sich schnell. Sie sind der ideale Untergrund für vitale und saftige Grüne Veltliner.

## DER WEINGARTEN

Jede der kleinen Parzellen hat ihren eigenen Charakter. Manche sind direkt der Sonne zugewandt, andere wiederum schirmt ein kleiner Hügel oder eine Baumgruppe ab. Die einen tragen Obstbäume und Blumenreihen, Sträucher und Kräuter bereichern die anderen. Aber zwei Parameter haben alle gemeinsam: den feinkörnigen und fruchtbaren Löss – er verleiht dem Wein seine körperreiche Geschmeidigkeit und sein weiches Säurespiel. Und die Ziesel, die in den flachen Weingärten stets den Überblick behalten.

## DER GESCHMACK

Der Grüne Veltliner Langenlois bildet den Einstieg in unser Veltlinerwelten, möchte aber doch ein bisschen mehr sein. Und so bietet er in der Nase neben saftiger weißer Frucht auch pflanzliche und würzige Noten. Am Gaumen ist er elegant und samtig mit einer bestens eingebundenen Säure. Insgesamt dominiert ein frisches, gleichzeitig aber auch harmonisches Trinkgefühl. Der Abgang ist glasklar, präzise und fruchtbetont. Macht sich bestens zu Wiener Schnitzel und co..

## DIE FAKTEN

**HERKUNFT:** Kamptal  
**REBSORTE:** Grüner Veltliner  
**REBEN GEPFLANZT:** vor rund 30 Jahre  
**BEWIRTSCHAFTUNG:** biologisch  
**HANDLESE:** 13.9.2023  
**MAZERATION:** 30% mit Maischekontakt plus Kämme über Nacht  
**PRESSUNG:** 70% Ganztraubenpressung 5h  
**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** spontan | wilde Hefen  
**MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA):** ja  
**AUSBAU:** 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank  
**ALKOHOL:** 12,0%  
**RESTZUCKER:** 2,5 g/l  
**SÄURE:** 6,0 g/l  
**VERSCHLUSS:** Drehverschluss  
**DEKANTIERZEIT:** 1h  
**TRINKTEMPERATUR:** 9-11°C  
**GLAS:** Universalglas  
**VEGAN**  
**BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT, DEMETER**



WESZELI

*Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg. Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.*