



## J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner  
Böden: Langenloiser Löss- &  
Urgesteinsverwitterungsböden  
Alk: 12,5 %Vol.  
Sre: 6,3 %  
RZ: 1,0 g/l  
Reifepotential: 2030

## Grüner Veltliner Löss 2025 Kamptal DAC

Lössböden liefern die besonderen geologischen Voraussetzungen für diesen gebietstypischen Kamptaler Veltliner. Die Reben wurzeln in süd- und süd-ost-seitig exponierten Weingärten. Während der Eiszeit wurde Löss als Flugstaub von den Kalkalpen vorwiegend vom Wind abgelagert. Die Rebstöcke können darin extrem tief wurzeln und feinste Elemente der kalkhaltigen Böden aufnehmen. Gelbe Fruchtaromen mit einem Hauch von Zitruswürze ergänzen sich mit einer frisch-würzigen Struktur und pfeffrigen Noten. Ein typischer Kamptaler mit Ausdruck, Finesse, Lebendigkeit und ausgeprägter Saftigkeit.

### Werden des Weines

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten unverletzt ins Presshaus gebracht, gerebelt und mit geringem Druck gepresst. Ohne Einsatz von Pumpen konnte der Most vom Presshaus in den 700 Jahre alten Naturkeller fließen und in gekühlten Edelstahltanks langsam vergären. Damit wurden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Anschließend wurde der Wein noch einige Zeit auf seiner Feinhefe gelagert, was die Vielschichtigkeit nochmals hervorgehoben hat.

### Das Weinjahr 2025

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2025. Der Austrieb ließ etwas auf sich warten, doch die Blüte begann bereits Anfang Juni. Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt in einem warmen, aber nicht extremen Sommer ließen Reben und Trauben prächtig gedeihen. Das Wetter zum Lese-start Ende August hätte kaum schöner sein können: sonnige Tage und kühle Nächte. So schmeckten auch die Trauben – voller Lebendigkeit, Frische, mit reifer Säurestruktur und feinsten Aromen. Mitte September brachte kurzer Regen Abkühlung und Wind mit sich, verlangsamte aber die selektive Handlese, da wir Botrytis konsequent aussortierten. Nach sechs Wochen voller Konzentration, Emotionen und unglaublichem Teamgeist kehrte schließlich wieder Ruhe in den Weingärten ein. Die jungen Weine präsentierten sich bereits kurz nach der Lese voller Eleganz, Präzision und Vibration und wir freuen uns über einen großartigen Jahrgang 2025.

### Genussempfehlung

Ein toller Begleiter zu vielen Gerichten wie Geflügel, herzhaften Salaten oder hellem Fleisch, gegrillt, gebraten oder gebacken. Großartig auch zu vielen Gemüsegerichten und pikanten Eintöpfen.



AT-BIO-402  
Österreichische Landwirtschaft