

## Grüner Veltliner Loiserberg Kamptal DAC Reserve 1. Lage

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ausgeprägter Charakter, tiefe Fruchtigkeit
Alkohol:	13 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Vorspeisen, Geflügel, kräftigeren Fischgerichten oder Fleischspeisen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 21

### Charakteristika

Die Farbe ist hellgelb. In der Nase sind Aromen von Apfel mit einem Hauch von Zitrus. Dieser Grüne Veltliner hat einen sehr ausgeprägten, vielschichtigen Charakter und tiefe Fruchtigkeit.

### Klima/Terroir

Die Weinberge sind ca. 200 bis 300 m hoch gelegene. Im Sommer sind die Tage heiß und die Nächte kühl, außerdem gibt es lange sonnige Herbstperioden. Diese kontrastreichen Bedingungen und der kristalline Gesteinsboden verleihen den Weinen ihren mineralischen Charakter.

### Ausbau

Nach selektiver Lese werden die Trauben 6-8 Stunden mazeriert und anschließend gepresst. Die langsame Vergärung im großen Holzfass mit traubeneigenen Hefen verleiht dem Wein seine Aromenvielfalt. Die anschließende, mehrwöchige Lagerung auf seiner Feinhefe bringt Cremigkeit und Fülle.

### Das Weingut

Alwin Jurtschitsch und seine Frau Stefanie leiten die Geschicke im Familienweingut. Sie reisten um die Welt und arbeiteten in Weinbauregionen von Frankreich bis Neuseeland. Behutsam wurde die Rebfläche verkleinert, um sich auf die interessantesten Terroirs des Kamptales zu fokussieren. Die Familienweingärten wurden sensibel auf biologisch-organische Wirtschaftsweise umgestellt und auch der Weinstil erlebt eine Veränderung, so bezeichnet der Gault Millau das Weingut Jurtschitsch als das momentan spannendste in Langenlois.

