Loimer

Langenloiser Grüner Veltliner Kamptal DAC

2025, 750 ml

Österreich, Kamptal

9870009236

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	5.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Miso Aubergine mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Limette (vegan)

Gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsen-Minz-Püree

Zitronen-Rosmarin-Maishendl aus dem Ofen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.05.2026

Info zum Wein:

Die Trauben stammen aus guten alten Weinbergslagen rund um die Stadt Langenlois mit ihren Gemeinden wie Zöbing, Gobelsburg, Schiltern und Mollands. Junge und Alte Reben fast ausschließlich auf Löss gewachsen (80 %), 20 % stammen von Gneis-Verwitterungsböden.

Info zur Vinifikation:

Spontangärung mit kurzer Maischestandzeit über zwei bis vier Wochen, 95 % Stahltank und 5 % großes Holz – gebrauchte Eichenfässer.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2025 er Grüner Veltliner erinnert an saftige gelbe Früchte, wie Aprikosen, Mirabellen, Apfel, ebenfalls mit von der Partie sind Zitrus und Ingwer. Begleitet wird der fruchtige Duft von wilden Kräutern, Schafgarbe und feinen Pfeffernoten, die ihm spannende Facetten verleihen.

Gaumen:

Auf der Zunge tanzt dieser Wein, viel saftige Frucht paart sich mit lebendiger Säure, feinem Gerbstoff und salziger Mineralität. Er beschert auch aufgrund des moderaten Alkohols von 12 Vol% echte Trinkfreude und zeigt sich perfekter Allrounder zu einer Vielzahl von leckeren Speisen.