

 **Loimer**

Ried Käferberg Grüner Veltliner 1.ÖTW DAC

 2021, 750 ml

 Österreich, Kamptal

 9870009187

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Spitzkohl, Kimchi, Erdnuss, Five Spice, Limette -

Thorsten Bender ** Restaurant sein

(Vegane Gerichte)

Hauchdünn aufgeschnittener roher Schinken mit

Walnussbrot

(Fleisch)

Risotto Carnaroli „Riserva San Massimo“ Wegerich,

Silene, Flusskrebse, Essigmutter, Löwenzahn *

Chesa Stüva Colani

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.10.2023

Info zum Wein:

Warme, windgeschützte Lage zwischen 310 und 345 m Seehöhe mit südlicher und südöstlicher Exposition und unterschiedlichen Böden auf vielfältigem Gesteinsuntergrund. Auf engem Raum wechseln alte, kristalline Gesteine wie Amphibolite, Gneise und Glimmerschiefer mit viel jüngeren Tonmergel, Sanden und seltenen Kiesen, die im Meer der Paratethys vor etwa 16 Millionen Jahren abgelagert wurden.

Info zur Vinifikation:

Selektive Handlese in 20 kg-Kisten Anfang und Mitte September, danach Maischestandzeit: Ganztraubenpressung und spontane Maischegärung bis 24 Stunden in 1.250 und 2.500 Liter-Eichenfässern über vier Wochen bei max. 24° C. Anschließend Ausbau für elf Monate auf voller Hefe in Eichenfässern sowie weitere neun Monate auf der Feinhefe im Stahltank. Die Abfüllung erfolgte unfiltriert.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Grüner Veltliner Ried Käferberg 1.ÖTW zeigt deutlich gelbe Frucht von Aprikose, Orange, Pfirsich und viele Kräuter, wie Verveine, Bergamotte und Fenchelkraut. Begleitet wird das Ganze von einer rauchig; pfeffrigen Note und deutlicher mineralischer Prägung. Ein äußerst spannender, facettenreicher Wein der neugierig auf den ersten Schluck macht.

Gaumen:

Zarte und elegante helle Frucht, wie Birne und Quitte am Gaumen in Kombination mit einer kühlen Note, verspielter Säure und animierender Würze. Er wirkt schlanker und viel zarter als man bei 13,5 Vol% vermuten lässt, das ist zum einen der Biodynamie und zum anderen großer Winzerkunst geschuldet. Ein belebender, ein lebendiger Wein den man hervorragend solo genießen kann und in Kombination mit einer Küche die von Kräutern und Gemüsen geprägt ist.