

 **Loimer**

Grüner Veltliner Kamptal DAC

 2023, 750 ml

 Österreich, Kamptal

 9870009198

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Bunter Tomatensalat mit Burrata und Basilikum

(Gemüse & Vegetarisch)

Erbсен-Minze-Salat mit Portulak-Sprossen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gurkenkaltschale mit Schmand und

Eismeergarnelen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.05.2024

Info:

Die Weine hier stehen für Charakter. Die Ausläufer der pannonioshen Ebene sorgen für reichlich trockene, heiße Luft. Das wird durchmischt mit kühlen Luftströmen aus dem Waldviertel. Der Boden basiert aus Braunerde und Gneis, dem Urgestein. Außerdem werden Löss, Lehm und Schotter vorgefunden.

Nach der manuellen Lese werden manchen Chargen mit Maischestandzeit bearbeitet.

Ein Gros der Erntemenge wird als ganze Trauben gepresst. Die Vinifikation findet spontan im Stahltank statt. Bis Anfang Januar liegt der Wein auf der Vollhefe bis zum ersten Abstich. Es folgen weitere 8 Wochen auf der Feinhefe.

Farbe:

Strahlendes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Die Nase lässt direkt seien zahlreichen herbale Nuancen durchscheinen. So finden sich in unterschiedlicher Intensität Zitronenthymian, Melisse und Minze. Auch Sauerklee, Portulak und Salbei spielen eine entscheidende Rolle. Daneben fühlt es sich an wie der Messestand von Coppert Cress. Hinter diesem Kräuterdickicht blitzen auch grüner Apfel, Limone und Grapefruit neben etwas Bergamotte hervor. Frucht und Frische wissen zu überzeugen. Eine feine - in Teilen vegetabile - Würze lebt von Koriandersaat, Fenchel und weißem Pfeffer.

Gaumen:

Seine feine Frucht, geprägt von saftiger Intensität sowie die vielschichtigen Kräuteraromen mit all ihren Vorzügen bringt der 2023 Kamptal Grüner Veltliner am Gaumen perfekt rüber.

Eine entscheidende phenolische Struktur verschafft ihm Rückgrat und Spannung. Dies erinnert an die Kombination aus Bitterstoffen und Säure beim Kauen von gelber oder grüner Apfelschale. Dadurch generiert er Trinkanimation erster Güte. Die Frucht bleibt sonst bis auf den Apfel zunächst zurückhaltend. Seien volle Breitseite an Frische und Leichtigkeit bringt er im Nachhall zu Tage.