



## Grüner Veltliner »Fass N°5 Straßer Stangl« Kirchmayr

Kirchmayrs Grüner Veltliner der Lage Stangl in Straß im Kamptal stammt von tiefgründigen Lößböden. Deshalb bringt er die so typisch pfeffrig intensive Veltliner-Würze ins Glas, die pikant den Hauch weißen Pfeffers verströmt, vermischt mit reifer Birne, frischer Ananas und frischen sommerlichen Gartenkräutern. Klassischer Veltliner vom Löß aus einem alles andere als klassischen Jahrgang.

Er beweist sich in rassischer Säure, die durch feine Fruchtsüße gekonnt gepuffert wird. Im Duft läßt der noch viel zu junge Wein spontane Gäraromen ahnen, Weinentwicklung als Momentaufnahme. In wenigen Monaten wird dieser Wein ein ganz anderer sein. Sein Potential deutet er in einem Mundgefühl an, das cremig und würzig wirkt, aber auch noch unfertig und rudimentär. Vielleicht macht genau das den Wein so lebendig, ja geradezu archaisch urtümlich in seiner Art, weil er ohne die aufgeregt lauten primären Bonbon-Aromen der Kaltvergärung auskommt und dem Genießer so verdeutlicht, daß er am liebsten noch gar nicht getrunken werden will. Kirchmayrs Straßer Stangl-Veltliner würde nur zu gerne erst noch in Ruhe zu sich finden, um dann profunderes, weil animierenderes Weinvergnügen bieten zu können. Schön, daß es noch so ehrlich »unfertige« Weine traditioneller Stilistik gibt.

Sein Potential deutet der Jahrgang erst an, sein spannend dynamisches Frucht-Säure-Spiel beweist aber schon heute charaktervolles Temperament. Ein buchstäblich »langsamer Wein« aus dem Land des schnellen Heurigen. Weingenuß für morgen und übermorgen, ein Lehrstück, für das der überzeugend entschleunigt agierenden Familie Kirchmayr von Herzen gedankt sei.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: < 5 g/l

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Löß

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

0,75l

OSW02115



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)