



2018

Grüner Veltliner »Vom Löss« (K&U-Sonderedition)

Wein- und Sektkellerei Kirchmayr

Veltliner aus dem Kamptal, un-österreichisch entschleunigt und altmodisch spontan, mittels der eigenen Wildhefe, im Holzfaß vergoren. Ein Veltliner, der im Keller viel Zeit für Entwicklung hatte. Straß im Kamptal ist bekannt für Grünen Veltliner. Von dort kommen die Trauben für »unseren« Veltliner. Er steht dort auf Löß. Einem Sedimentboden, der im Grünen Veltliner den Ideal-Partner hat. Auf Löß entwickelt die Rebsorte, wenn sie nicht zu reif gelesen wird, eine herzhaft pikante, saftige Würzigkeit, die sie von anderen Rebsorten prägnant unterscheidet.

Andi Kirchmayr, der den Wein für uns bereitet, geht es nicht um moderne schnelle Kellertechnik. Er baut den Wein im großen alten Holzfaß aus, mit viel Zeit und Ruhe. Statt aufgeregter »Frucht« zelebriert er mundwässerndes Spiel, das Lust schürt auf mehr. Leise statt laut, dafür quicklebendig und wohltuend. Handwerk statt Industrie, weshalb der Wein von ganz alleine läuft. Würzig und süffig schmeckt er nach mehr, als er kostet, ein Glücksfall mit Potential für Jahre. Zu aromatischer Regionalküche, zu Gerichten mit Kräutern und frischen Gemüsen, zu Fisch und hellem Fleisch, vom paniertem Kalbsschnitzel bis zum Mistkratzer. Eine K&U-Sonderedition, auf die man sich einläßt, oder auch nicht. Tu felix Austria.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: 1,3 g/l
Anbau: Naturnah
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Löß
Besonderes: K&U-Sonderedition
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluß
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,24

0,75l

11,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OSW18111



www.weinhalle.de