



## LAURENZ V.

### SINGING GRÜNER VELTLINER 2023

#### Herkunft

Das Kamptal gilt als Wiege des Grünen Veltliners. Ausschließlich aus dieser Region stammen die Trauben für den „Singing“. Auf Granit, Gneis, Glimmerschiefer sowie auf Lössböden reifen sie auf beiden Seiten des Kamp unter idealen Bedingungen heran. Aus der nördlich angrenzenden Region, dem rauen Waldviertel, ziehen immer wieder Luftmassen in das Kamptal, die das Klima substantiell abkühlen und damit eine Reifeverzögerung hervorrufen. Diese „Bremse“ ist genau der Grund, warum die Weine aus diesem Gebiet so frisch und fruchtig schmecken. Die feinste Form von „Cool Climate Viticulture“.

#### Jahrgang 2023 – Kamptal

Dem trockenen Winter folgte ein Frühjahr mit kühleren Temperaturen und den ersten Niederschlägen Mitte April. Der Austrieb der Reben – ab der 2. Maiwoche – war im Vergleich zu den vergangenen Jahren verzögert. Ab Mitte Mai gab es immer wieder optimale Niederschläge, die zu vitalem Austrieb führten. In der 2. Juniwoche setzte die Blüte ein und dauerte circa 2 Wochen lang. Juli und August waren mit vereinzelt Niederschlägen und einigen kühleren Tagen wieder sehr heiße Monate. Durch die hohen Tagestemperaturen 30°C und mehr musste der Pflanzenschutz in den Nachtstunden bei einer Durchschnittstemperatur von 15 bis 18°C vorgenommen werden. Die intensive Laubarbeit in den Weingärten wie das händische Ausgeizen, Stock putzen und vieles mehr, die in den heißen Sommertagen verrichtet wird, hatte großen Anteil an der ausgezeichneten Qualität der Trauben. Es folgte ein heißer September mit einer kurz andauernden, aber intensiven Niederschlagsmenge. Die händische Lese begann am 2. Oktober bei eher warmen Temperaturen und erstreckte sich bis Ende Oktober. Das gesunde Traubenmaterial wurde kühl vergoren und 2023 zeigt harmonische, fruchtbetonte, elegante und gut strukturierte Grüne Veltliner.

#### Degustationsnotiz

Verführerisches Fruchtbouquet mit Aromen von Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Darunter mengt sich die typische „Veltlinerwürze“ mit einem Hauch von weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig und weich von einer feinen Fruchtsäure gestützt. Sehr harmonisch mit perfektem Trinkfluss und Trinkspaß.

#### Analyse

Alkohol: 12,5 % vol  
Säure: 5,4 g/l  
Restzucker: 1,0 g/l – trocken



SUSTAINABLE  
AUSTRIA

#### JAHRGANG

2023

#### REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner

#### HERKUNFT

Kamptal DAC

#### ALKOHOL

12,5 % vol

#### AUSBAU

Stahltank

#### VERKAUF

Mai 2024