

# DRINKS.

## Laurenz V Grüner Veltliner L 5 Barrique Kamptal DAC Reserve 2013 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408492
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Wien
Abfüller	LAURENZFIVE Fine Wine GmbH, Mariahilfer Strasse 32, 1070 Wien, Austria
Marke	Laurenz V.
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>24 Monate
Degustationsnotiz	mit exotischen Nuancen von Kokosnuss und Früchten, dazu Vanille, Butter, Zimt, Eichenholz, diverse Gewürzkräuter und ein leicht salziger Nachhall.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Grüner Veltliner
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss



Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2013
Passend zu	Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Schwein

## Beschreibung

Die Österreicher können von "ihrer" Rebsorte, dem Grünen Veltliner, einfach nicht genug bekommen. Während die Weissweinsorte unter den Winzern im Ausland praktisch unbekannt ist, nimmt sie in der mitteleuropäischen Alpennation grosse Flächen vor allem in Niederösterreich ein. Wenn man bedenkt, dass Österreich gerade mal einen Anteil von 1% an der weltweiten Weinproduktion besitzt, kann man es auch niemandem übel nehmen, wenn er die Rebsorte Grüner Veltliner nicht kennt. Doch gerade die Weinenthusiasten aus dem deutschsprachigen und osteuropäischen Raum können nachvollziehen, weshalb die österreichischen Winzer so viel Herzblut und Stolz aufbringen. Die Weine von Lorenz V entstehen im Kamptal nördlich des Donautals, dessen Böden sich aus Löss, Schotter, Glimmerschiefer und Gneis zusammensetzen. Derweil sorgen das kontinentale Klima und die kühlen Luftmassen aus dem Norden trotz des gleissenden Sonnenscheins für eine verzögerte Traubenreife, was sich in besonders frischen, fruchtigen Weinen niederschlägt. Das Weingut selbst wurde im Jahr 2004 gegründet und steht unter der Leitung der Gründungspartner Dieter Hübler und Franz Schweiger. Das Team hat sich auf die Herstellung von zeitgemässen Grüner Veltliner-Weinen spezialisiert. Der limitierte Einzellagenwein L5 wird im Edelstahltank vinifiziert und im Barrique ausgebaut - genauer gesagt verbringt er 24 Monate lang in französischen Eichenfässern, die zuvor getoastet wurden. Der Wein vom Zöbinger Gaisberg siedelt sich an der Spitze der Qualitätspyramide an und ist damit das Beste, was Laurenz V zu bieten hat.