



#### **J FACTS**

Rebsorte: Grüner Veltliner  
Böden: Löss- und Urgesteinsboden  
Alk: 11,5 %Vol.  
Sre: 5,8 ‰  
RZ: 1,2 g/l  
Reifepotential: 2025

## **GrüVe® 2022**

Kunst und Wein haben aufs Neue zusammengefunden und gehen in ihre 36. gemeinsame Auflage. Christian Ludwig Attersees dynamisches Etikettenbild mit dem Titel „GrüVe-Ankunft“ verweist einmal mehr auf den temperamentvollen und lebendigen Charakter, der unserem leichtfüßigen Grünen Veltliner seit jeher innewohnt. Der Anspruch ist hoch: Moderate Erträge, eine selektive Handlese und eine behutsame Vinifikation sorgen für einen vitalen, animierenden, fruchtbetonten und erfrischenden Wein, der als Aperitif und vielseitiger Begleiter zu österreichischen Klassikern einsetzbar ist.

### **Das Weinjahr 2022**

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

### **Werden des Weines**

Die Trauben wurden Ende September selektiv von Hand gelesen, sorgfältig gerebelt und mit sehr geringem Druck gepresst. Ohne jeglichem Einsatz von Pumpen fließt der geklärte Most dann vom Presshaus in den darunterliegenden Naturkeller, wo er langsam vergärt. Damit werden vor allem die zarten Duft- und Aromastoffe gefördert. Die Frische und die Frucht des Veltliner-Klassikers werden durch den Ausbau im Stahltank unterstrichen.

### **Genussempfehlung**

Der GrüVe ist ein großartiger Aperitif, eine köstliche Erfrischung an heißen Tagen sowie ein herzhafter Begleiter zu frischen, gesunden Speisen!