

Grüner Veltliner 'Handwerk' Kremstal 2019 - Bio Lesehof Stagård



Mit dieser 2019er-Edition beweist Urban Stagård, wie komplex und intensiv Grüner Veltliner aus dem Kremstal sein kann. Und verzückt damit die Presse: A la Carte zückt 92 Punkte, während vom Falstaff 91-93 Punkte kommen.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Lesehof Stagård
Region	Kremstal
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91-93/100 Punkte Falstaff

"Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfruchtanklänge, zart nach Marille und Ananas, ein Hauch von Blütenhonig, mineralischer Touch. Stoffig, elegant, feine Fruchtsüße, angenehme Säurestruktur, zart nach Blütenhonig, gelbe Apfelfrucht im Nachhall." - Wineguide 2020/21 Österreich

92/100 Punkte A la Carte

"Jugendliche Farbe, gelbe Fruchtnoten, Melone, Kumquat, Melisse, kandierte Orange, stoffig, lebendiger Trinkfluss, fruchtiger Abgang, Rancio und Honigmelone im Nachhall."

Bewertungen und Pressestimmen

3 Sterne (3/5) Vinaria Weinguide 2020

"Rauchig, Kamille, Spargel, Tabak, Pfeffer, tolle Exotik, Zitrus, voller Würze, tolle Frucht, muskulös und tiefgründig, engmaschig, salzig, cremige Textur, sehr ausdrucksstark, nie

beschwerlich, voller Pikanz, Kräuter & Gewürze, ungemein vielschichtig, ein Grüner Veltliner, wie es sich gehört, mit einiger Zukunft."

3 Sterne (3/5) für das Weingut - Falstaff Weinguide Österreich/Südtirol 2020

"Es war das Jahr 2008, in dem sich beim Lesehof Stagård alles änderte – für Urban Stagård sowieso, aber auch für seine Frau Dominique, mit der er gemeinsam den Lesehof betreibt. Sie übernahmen damals das Weingut von seinen Eltern und krepelten es vom ersten Tag an komplett um. Anders als die Generationen davor wollten sie Weine machen, die nicht nur den Durst stillen, sondern auch von ihnen, ihren Ideen und ihren Reben und Rieden erzählen. Sie stellten sofort auf biologische Bewirtschaftung um und definierten Ziele, die es in langsamen Schritten zu erreichen galt. Sie wollten mutige, spannende und authentische Weine keltern, Weine, für die Evolution und Tradition zwei Seiten derselben Medaille sind, Weine, die Spaß machen, und andere, die fordern."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Seitdem Urban Stagård im Jahr 2006 den Lesehof Stagård von seinem Vater übernommen hat, avancierte er zu einem der großen Riesling-Spezialisten der Region. Als sich aufgrund von striktem Qualitäts-Management die ersten Erfolge einstellten, ackerte er wie ein Besessener, um auch seine Grünen Veltliner groß zu machen. Eigenständig sollten sie sein, von ihrer Herkunft erzählen. Und diese auch schmeckbar machen. Dass ihm das gelungen ist, davon erzählt der Grüne Veltliner 'Handwerk', der nicht ohne Grund diesen Namen trägt: denn hier wurde tatsächlich auf reine Handarbeit gesetzt und dabei so wenig wie möglich eingegriffen. Denn auf dem Lesehof Stagård gilt die Devise: der Wein entsteht im Weingarten und nicht im Keller. Eine Philosophie, die sich dann auch im einmaligen Geschmack niederschlägt. Wir sind davon ja eh schon lange überzeugt. Umso mehr freut es uns, dass die 2019er-Edition auch beim österreichischen Genuss-Magazin A la Carte überzeugen konnte, wo man direkt 92 Punkte vergab. Und der Falstaff setzte mit 91-93 Punkten sogar noch einen drauf!

Tasting Note

Der Wein zeigt sich in einem silbrig reflektierendem Grüngelb. Typisch für einen Grünen Veltliner. Das komplexe Bouquet begrüßt die Nase mit einem köstlichen Steinobst-Bouquet. Ananas und Passionsfrucht gesellen sich dazu und werden eingerahmt von Mandarinenduft und Zitronenschale. Eine mineralische Note betont, von welchem Terroir der Wein stammt. Am Gaumen besticht der Wein durch seine beeindruckende Konzentration, die eine feinziselierte Weinsäure im Zaum hält. Die üppige Steinfrucht wird von einer beinahe salzigen Mineralität begleitet. Und einem kleinen Hauch von Tabak. Das ist süffig und muskulös zugleich. Zudem zeigt der Wein mit seinem beeindruckend langen, fruchtig-mineralischem Finale ein enormes Potenzial.

Passt zu

Wer hier nicht auf den Klassiker Wiener Schnitzel setzen möchte, probiert vielleicht einmal ein knusprig gegrilltes Hähnchen dazu. Oder ein pikantes Fisch-Gericht. Wobei auch ein knackiger grüner Salat herrlich dazu mundet.

Weingut

Der Lesehof Stagård liegt am Stadtrand von Krems an der Donau rund 70 Kilometer nordwestlich von Wien. Den Keller des heutigen Weinguts gibt es schon seit rund 1000 Jahren

und der heute noch bestehende Lesehof wurde 1424 erbaut. Hier kultivierten Benediktinermönche des Klosters Tegernsee Wein und Marillen. Seit 1786 ist der Lesehof in Familienbesitz. Den schwedischen Namen brachte Kenneth Stagård, der Vater des heutigen Besitzers Urban T. Stagård, in die Familie. Dieser übernahm gemeinsam mit seiner Frau Dominique das Weingut im Jahr 2006. Unter seiner Leitung wurden wichtige Akzente für die Zukunft des Lesehofs gesetzt.

Dazu gehört eine moderate Ausweitung der Anbaufläche in hochwertigen Einzellagen und die Zuwendung zum ökologischen Weinbau. Im Keller lässt man der Natur ebenfalls ihren Lauf und setzt bei der Fermentation auf natürliche Hefen aus dem Weinberg. Beim Ausbau lässt Stagård den Weinen viel Zeit, um zu reifen. Besonders wichtig ist dabei eine lange Lagerung auf der Feinhefe, die den Weinen Stabilität, Struktur und Charakter verleiht. Die wichtigste Rebsorte des Weinguts ist der Grüne Veltliner. Aber auch Riesling gedeiht hier prächtig und bringt spannende Weine hervor, die sich im Stil komplett von deutschem Riesling unterscheiden. Dazu kommen ein wenig Weißburgunder und etwas Zweigelt. Stagård verfügt über Weinberge in allen großen Lagen des Kremstals. Dazu gehören Pfaffenberg, Gaisberg, Grillenparz, Krems-Stein, Schreck und Hund.

Vinifikation

Der Lesehof Stagård Grüner Veltliner 'Handwerk' Kremstal 2019 - Bio ist ein reinsortiger Grüner Veltliner. Die Trauben stammen von 30 bis 60 Jahre alten Reben, die tief in den von Schotter, Löss und Lehm geprägten Böden der Berg- und Terrassenweingärten Danzern und Pitschtal in der Großlage Pfaffenberg wurzeln. Die Trauben wurden selektiv gelesen. Nach einer Maischestandzeit von 24 Stunden wurden sie spontan im Edelstahl vergoren und anschließend im 500-Liter-Holzfass ausgebaut. Der Wein ist vegan.