

Grüner Veltliner 'Karmeliter' Kremstal 2020

Weingut Hermann Moser



Das ist Veltliner-Klassiker von einem der ganze großen Namen Österreichs! Fruchtig, tief und natürlich mit dem typischen Pfefferl im Finale. Dafür zog der Falstaff erneut 91 Punkte!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Weingut Hermann Moser
Region	Kremstal
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Punkte Falstaff

"Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Feine weiße Tropenfrucht, zart nach Babybanane, einladende Frucht, frische Orangenzesten. Saftig, elegant, fruchtige Süße im Kern, reife Ananas im Abgang, bleibt gut haften, ein stoffiger Speisenbegleiter."

Wine in Black-Bewertung: 91 P

Kaum eine andere weiße Rebsorte spiegelt die Tradition Österreichs derart gut wider, wie der Grüne Veltliner. Obwohl es durchaus hitzige Diskussionen darum gibt, ob das legendäre Pfefferl, das das meist würzig-mineralische Finale einleitet, denn nun weiß, schwarz oder grün ist, sind sich Weinliebhaber einig, dass der Charme eines Grünen Veltliner weit über diese Pfeffer-Note hinausgeht. Denn schließlich spielt sie in jeder Region andere und vor allem ganz unterschiedliche Nuancen aus.

Im Kremstal findet man gerade bei den Ortsweinen Grüne Veltliner, die durch und durch

klassisch sind - und das im positivsten Sinne! Bestes Beispiel ist da der Grüne Veltliner 'Karmeliter' vom Weingut Hermann Moser. Martin Moser, dessen Silhouette hier im Scherenschnitt das Etikett ziert, ist bei diesem Wein gleich doppelt der Tradition verpflichtet. Zum einen, weil es eben um die Nationaltraube Nummer 1 aus Österreich geht. Zum anderen, weil dieser klassische Grüne Veltliner bereits seit 200 Jahren vom Weingut Hermann Moser unter dem Namen 'Karmeliter' abgefüllt wird. Da steht der Winzer mächtig in der Pflicht - und liefert Jahr für Jahr bedingungslos ab. So kann sich zum Beispiel die 2020er-Edition mit 91 Punkten vom gestrengen Falstaff schmücken.

Tasting Note

Dass es hier klassisch zugeht, erkennt man bereits an dem hellen Gelbgrün und den silbrigen Reflexen. Typisch Grüner Veltliner! Ebenso klassisch dann auch die Nase: gelber Apfel, etwas Marille und Orange sowie ein Hauch von Blütenhonig. Am Gaumen dann dicht in der Struktur, komplex in der Tiefe, mit viel Power aber nicht minder präserter Eleganz und einem herrlich lebendigen Weinsäure-Bogen. Und im Abgang dann dieser pfeffrige Kick, der eine kleine Ewigkeit anzuhalten scheint. Wir haben in diesem Fall übrigens weißen Pfeffer geschmeckt.

Passt zu

Solch ein klassischer Grüner Veltliner kann natürlich zu dem klassischen Gericht schlechthin genossen werden: Wiener Schnitzel. Wir empfehlen aber ebenso einen knackigen Salat oder gegrillte Hähnchenbrust.

Weingut

Das Weingut Hermann Moser kann im Kremstaler Örtchen Rohrendorf auf eine über 350-jährige Geschichte zurückblicken. Deswegen weiß Martin Moser, der das Weingut seit 2002 zusammen mit seiner Frau Carmen führt, auch gar nicht so genau, die wievielte Generation er in dem Familienbetrieb eigentlich ist. Martin Moser gilt im Kremstal als Löss-Spezialist. Zudem hat er, wie in der Gegend absolut üblich, sein Herz an die Rebsorte Grüner Veltliner verloren. Auf seiner 22 Hektar umfassenden Rebfläche gedeihen aber auch Riesling, Gelber Muskateller und Chardonnay sowie ein kleiner Anteil Zweigelt.

Das Weingut Hermann Moser arbeitet sehr naturnah und verzichtet auf den Einsatz von Pestiziden. Die Böden werden mit einem speziellen Kompost behandelt, den Martin Moser selbst herstellt. Zu den großen Klassikern des Weinguts zählt ohne Frage der Grüne Veltliner 'Karmeliter', der ein sehr klassischer Vertreter seiner Zunft ist. Der Grüne Veltliner 'Der Löss' - ein Wein aus der Ersten Lage Gebling - indes zeigt, wie tiefsinnig Österreichs Parade-Rebsorte sein kann, wenn sie auf Löss gedeiht.

Vinifikation

Der Grüne Veltliner 'Karmeliter' Kremstal 2020 vom Weingut Hermann Moser wird zu 100 % aus eben jener Rebsorte vinifiziert. Die Trauben stammen vom Rohrendorfer Gebling - einer der mächtigsten Löss-Ablagerung in Europa. Nach der Lese wurden die Trauben sanft gepresst und für drei Stunden auf der Maische gelassen. Die Gärung fand temperaturkontrolliert imahltank statt. Hier erfolgte dann auch Ausbau, bevor der Wein abgefüllt wurde.