



Kurt Angerer Grüner Veltliner Loam

Kamptal, Oostenrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mild continentaal klimaat. De druivenstokken staan aangeplant op uiteenlopende bodemsoorten. De druiven voor Loam komen van wijngaarden waarvan de bodem hoofdzakelijk bestaat uit löss.

VINIFICATIE: De druiven worden meestal geogst in november. Vinificatie vindt plaats op roestvrijstaal, onder gecontroleerde temperatuur.

DRUIVEN: grüner veltliner

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Volle, romige, maar uiterst elegante wijn met veel mineraliteit en aroma's van peer, abrikoos en iets vegetaals. Daarnaast een verfijnde kruidigheid en het kenmerkende witte pepertje.

SERVEERSUGGESTIE: Multi-inzetbare wijn bij uiteenlopende gerechten met kip, konijn of kalfsvlees en bij vegetarische gerechten. Ook uitstekend inzetbaar bij de pittige Oosterse keuken, zoals curries of bijvoorbeeld kip szechuan (met gember).

WEETJE: Kurt Angerer vernoemt zijn witte wijnen naar de bodemsoorten waarop de druiven groeien. Loam betekent leem en de druiven groeien op een bodem met löss. Maar vroeger groeiden ze in een wijngaard met leem, dus Loam is een herkenbare naam.

KURT ANGERER



KAMPTAL · ÖSTERREICH



Weingut Kurt Angerer is gevestigd in het westelijke Kamptal. Het familiebedrijf, dat wordt geleid door Kurt Angerer zelf, telt circa 25 hectare wijngaarden waarop naast enkele internationale druiven, typisch Oostenrijkse druiven zoals grüner veltliner en zweigelt staan aangeplant. De druiven groeien op verschillende bodemsoorten: rotsgesteente als graniet en leisteen, maar ook zand-, leem- en kalkrijke grond. Kurt Angerer heeft zijn wijnen vernoemd naar de bodemtypen waarop de druiven groeien. Al generaties lang maakt de familie Angerer goede wijnen: het vroegste archiefmateriaal dat hierover spreekt dateert van 1848. Kurt, geboren in 1971, was al vroeg doordrongen van de mogelijkheden in het Kamptal. Op 24-jarige leeftijd legde hij een eigen wijngaard aan naast het domein van z'n ouders waarop hij naar hartenlust experimenteerde. Traditie en terroir, maar zeker ook experimenten en nieuwe ontwikkelingen, vormen voor Kurt Angerer de rode draad in zijn werk als wijnbouwer en wijnmaker.