



Kurt Angerer Grüner Veltliner Eichenstaude

Kamptal, Oostenrijk

KLIMAAT & TERROIR: De bodem van de Eichenstaude-wijngaard bestaat voornamelijk uit rood grind. In het Kamptal heerst een mild continentaal klimaat.

VINIFICATIE: De druiven voor de Eichenstaude worden eind november geoogst en gevinifieerd op roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: grüner veltliner

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Mild droog en romig met aroma's van verse amandel, sinaasappelmarmelade, zilte zeelucht en aardse tonen. De wijn is fris en helder met een mooie mineraliteit.

SERVEERSUGGESTIE: Erg aan te bevelen met kaas en een uitstekende combinatie met schelpdieren en (rivier)kreeft.

WEETJE: De naam van de wijngaard 'Eichenstaude' verwijst naar een oude eik die in de wijngaard groeit. Eichenstaude betekent 'meerjarige eik'. Eichenstaude is een sub wijngaard van Kies.

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.