



Kurt Angerer Grüner Veltliner Schreckenstein

Kamptal, Oostenrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mild continentaal klimaat waarbij de stokken staan aangeplant op graniet.

VINIFICATIE: De druiven worden gevinifieerd in grote eikenhouten vaten.

DRUIVEN: grüner veltliner

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Zeer complexe wijn met een mooie mineraliteit en aroma's van honingraat, mandarijnschil en perzik. Een wijn met diepgang, finesse en een goede balans.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijke wijn om te combineren met citroenachtige sauzen, gevogelte of een mooie kalfsschnitzel.

WEETJE: De wijngaard heeft zijn naam gekregen door het 'verschrikkelijke gesteente' waaruit de bodem bestaat. Aan de oppervlakte zijn uitstekende granietplaten te zien waardoor het erg moeilijk is om de bodem te bewerken.

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.