



Kurt Angerer Grüner Veltliner Kies

Kamptal, Oostenrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mild continentaal klimaat waarbij de stokken staan aangeplant op uiteenlopende bodemsoorten: rotsgesteente als graniet en leisteen maar ook zand, leem en kalk. De druiven voor deze wijn komen van wijngaarden gedomineerd door kiezels.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in roestvrijstalen tanks. Een deel van de wijn ondergaat malolactische omzetting voor zachtere zuren en een rondere smaak.

DRUIVEN: grüner veltliner

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Fris, vol en zacht met aroma's van gele appel, peer, meloen en een vleugje bloesemhoning. Daarnaast de voor grüner veltliner typerende kruidigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Zijn frisse uitgebalanceerde sappigheid maakt deze Oostenrijker tot een gastronomische alleskunner.

WEETJE: De naam van de wijn refereert aan de kiezelrijke bodem waarin de wijnstokken staan aangeplant. Kies betekent kiezel.

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.