

GRUNER VELTLINER 2022

THAL WEINGUT HIEDLER



Type	Witte wijn
Land	Oostenrijk
Regio	Kamptal
Appellatie	Kamptal
Wijndomein	Weingut Hiedler
Biowijn	Ja
Druif	gruner veltliner
Jaar	2022
Volume	0,750
Draaistop	Ja

De wijngaard 'Langenloiser Thal' werd in 1936 aangeplant door de grootvader van Ludwig Hiedler. De huidige gemiddelde leeftijd van de wijngaard is zo'n 40 jaar. Gedeeltelijk staan er nog originele wijnstokken. Door de leeftijd van de stokken is de opbrengst relatief laag (ca. 30-35 Hectoliter per hectare), en zijn de wijnen uitermate rijk en geconcentreerd.

Elegant en plezierig boeket met een licht subtiel rokerige toets van tabak. Ook deze telg van de Hiedler familie verwent ons met veel fruit, appels, meloen, steenvruchten en zelfs een tikkeltje aardbei. Maar bovenal is er de delicate onthulling van dat typisch peperige en kruidige in de smaak. Sappige en krachtige wijn met een goed ontwikkelde aciditeit en een mooie finale.

WEINGUT HIEDLER

Ludwig Hiedler is een succesvolle wijnboer in het Kamptal. Hij heeft het familiewijngoed (opgericht in 1856) in 1981 van zijn vader overgenomen en uitgebreid tot 26 Hectare en een jaarlijkse productie van ongeveer 175.000 flessen. De Grüner Veltliner is hier het belangrijkste druivenras, 53% van de wijngaarden is er mee aangeplant.

Het Hiedler wijndomein straalt elegantie en een mediterrane sfeer uit. Als pionier van de ecologische wijnbouw, gebeurt al het werk in de wijngaard op een zo natuurlijk mogelijke manier, om een gezonde groei en ontwikkeling van de druiven te bewerkstelligen. Er wordt tevens veel aandacht besteed aan de selectie van de plant en aan de locatie waar hij moet opgroeien. Wanneer een wijnstok kan gedijen op de juiste

bodem, dan is de eerste en belangrijkste stap voor het vinifiëren van een klassewijn reeds gezet.

Ludwig Hiedler: “The secret of good wine is balance.”

Evenwicht is hier hét kernwoord, zowel in karakter, in aroma's, in complexiteit als in diepte. Dankzij de ecologische aanpak is het mogelijk om de wijnen op natuurlijke gisten te laten fermenteren. Daardoor verloopt het gistingsproces trager, waardoor de wijn meer elegantie, evenwicht en mineraliteit krijgt. Ook het bewaarpotentieel neemt hierdoor gevoelig toe. De wijnen van Ludwig Hiedler staan bekend om hun uitstekende rijpingspotentieel. Ze zijn jong al uitstekend drinkbaar, maar tonen hun ware klasse na enige jaren rijping.

WIL JE GRAAG MEER WETEN?

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres*

Inschrijven