



Gr.Veltliner KRAFTVOLL FORTIFIED (Portwein Methode) - Steininger 0,5L

Durch die Frucht und Säure des Grünen Veltliners wirkt er, trotz seines Alkoholgehaltes mit 19 vol.-% Alkohol und einem Zuckerrest von 60g/l., würzig, lebendig und kräftig. Unsere Motivation besteht nicht darin, den Portwein 1:1 zu kopieren, sondern mit gleicher Machart und mit österreichischen Sorten neue Wege einschlagen.

Die vollreifen, gesunden Trauben wurden Ende September geerntet. Die Pressung erfolgte durch das Treten der Trauben mit den Füßen (zirka 4 Stunden). Das Ziel ist es, die Beeren sanft und schonend zu quetschen und immer wieder in Kontakt mit dem Saft zu bringen. Anschließend begann die natürliche Gärung in gebrauchten Barriquefässern. Nach zirka einer Woche wurde die Gärung bei rund 100 g/l Zucker mit hauseigenem Grüner Veltliner Weinbrand Jahrgang 2010 versetzt. Dadurch steigt der Alkoholgehalt an und die Hefen können nicht mehr arbeiten, die Gärung ist gestoppt.

Der Likörwein durfte 5 Jahre im Fass ruhen und sich entwickeln. Er ist jetzt, unserer Meinung nach, im richtigen Reifezustand. Die natürliche Süße und der Extrakt der Traube spiegeln sich im Glas wieder. Unser Kraftvoll wurde nicht filtriert, nicht gepumpt und wurde Anfang März 2018 per Hand abgefüllt.



Steininger, Karl

Das Weingut Steininger liegt im Herzen von Langenlois und hat sich im Kamptal zum Mittelpunkt der sortenreinen Sektproduktion etabliert. Karl Steininger entwickelte durch seine sorten- und jahrgangstreue Ausbauweise eine besondere Sektphilosophie. Die gesamte Sektproduktion vom Abfüllen bis zum Degorgement wird im eigenen Weingut durchgeführt. Das oberste Gebot ist die Verwendung von feinsten Grundweinen und eine behutsame zweite Gärung, sodass möglichst viel Wein- und Sortencharakter im Sekt erhalten bleiben.

Dass aber auch der herkömmlichen Weinbereitung höchstes Augenmerk geschenkt wird, zeigen Top-Platzierungen für die Stillweine, wobei sich Karl Steininger verstärkt dem Grünen Veltliner widmet. Die kräftigen Weißweine werden im großen Holzfass ausgebaut. Der Keller von Karl Steininger ist Teil des Rundgangs durch das Loisium. Hier sehen die Besucher den Weg von der Traube zum Wein und können dem Winzer bei der Arbeit zusehen.

ÖSTERREICH

Kamptal

Das Kamptal - Mikrokosmos zwischen Fluss und Terrassen, zwischen Urgestein und Lehm, zwischen Tradition und Moderne. Entlang des Talverlaufs bietet sich eine einzigartige Vielfalt an Terroirs und Weinen, eine Vielfalt, die entdeckt werden will und gerade erst begonnen hat, ihr volles Potenzial zu entfalten. Mit seinen knapp 3.900 Hektar Anbaufläche zählt das Kamptal zu den größeren Weinbaugebieten des Landes.

Das Wahrzeichen des Kamptals ist der Heiligenstein. - Das Besondere ist der Boden, ein Wüstensandstein mit vulkanischen Bestandteilen aus der 270 Millionen Jahre alten Perm-Zeit. Die Hauptrebsorten im Kamptal sind der Grüne Veltliner und der Riesling. Für diese beiden Sorten findet sich auch auf den Etiketten der Herkunftsbegriff "Kamptal". Der Zusatz "Reserve" kennzeichnet im Gegensatz zu den klassischen die gehaltvollen Weine der Herkunft Kamptal. Weitere Weißweine, die im Kamptal angebaut werden, sind: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller. Die Rotweine sind mit den Sorten Zweigelt und Blauburgunder vertreten.