

## 2017 **Traminer Alte Reben** mit **ACHTUNG**

### Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Gumpoldskirchner Weinführer   Seehöhe: 300 m
Sorte:	Roter und Gelber Traminer
Boden:	schwere kalkige, tonige Sedimente
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	86 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	25 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten, Mitte September
Maische:	sortiert und gerebelt, ganze Beeren
Gärung:	Maischegärung, spontan im großen Holzfass bei max. 25°C, 4 Wochen
Ausbau:	in gebrauchten 777 l und 300 Liter Eichenfässern, 10 Monate auf voller Hefe, nach dem 1. Abzug eine leichte Schwefelung (15 mg/l) und weitere 12 Monate Lagerung im Holzfass
Abfüllung:	August 2019 ohne Filtration, ohne Schöning und ohne weitere SO2 Zugabe

### Wein

Jahrgang:

#### Das Weinjahr 2017

Noch nie haben wir so früh mit der Ernte begonnen. Am 29. August war Startschuss. Die frühe Ernte brachte feste und gut strukturierte Weine hervor. Das Jahr begann mit einem Winter, der sich nur im Jänner von seiner strengen Seite zeigte. Die folgenden Monate bis Mitte April waren sehr warm, weshalb es auch zu einem frühen Austrieb kam. Bis Mitte Mai wurde es jedoch wieder unterdurchschnittlich kalt und die Eiseiligen ließen heuer lange auf sich warten. Die Frostnächte Ende April und Anfang Mai überstanden wir unbeschadet. Die Blüte verlief problemlos und war schon Anfang Juni in Gumpoldskirchen und zehn Tage später in Langenlois abgeschlossen. Den Traubenschluss erreichten wir in vielen Lagen bereits Ende Juni. Die erste Hälfte des Jahres war in Langenlois durch Trockenheit geprägt, was jedoch die Reben gut überstanden haben. Ende Juli kam in Langenlois der lang ersehnte Regen. August und September waren für die Entwicklung perfekt. Die Wasserversorgung in Gumpoldskirchen hingegen war immer ausreichend. Wind sorgte für eine schnelle Trocknung der Blätter und Wärme für eine gleichmäßige und zügige Entwicklung.

Verkostung:	Mattes Orange mit Bernsteinreflexen, Rosenwasser, Zitrus, Propolis und Haferkekse im Bukett, zart rauchige Anklänge, unglaublich vielschichtig, mineralischer Grip und feines Tannin tapezieren den Gaumen, delikate Säure, Ginger Ale, Ingwer und Orangenzesten, ausgesprochen sortentypisch und langlebig, ewiger Nachhall.
Speiseempfehlung:	asiatische Gerichte
Reifepotenzial:	2021 - 2035
Serviertemperatur:	14 - 16°C
Dekantieren:	Ja, um den Wein von seinem natürlichen Depot zu trennen, einige Stunden vor dem Dekantieren aufrecht lagern

### Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	1,4 g/l
Säure:	4,6 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	26 mg/l
Lesegradation:	19,5° KMW
Verfügbar in:	0,75 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut