

2017 Gemischter Satz mit ACHTUNG



Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Zöbing Eichelberg Seehöhe: 320 m
Sorte:	50% Grüner Veltliner 23% Weißer Riesling 10% Roter Veltliner 7% Roter Riesling 7% Welschriesling 3% Traminer
Boden:	Gneis Verwitterung, Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser
Alter der Rebstöcke:	55 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	30 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten, sortiert
Maische:	gerabelt, ganze Beeren
Gärung:	Maischegärung, 4 Wochen im großen Holzfass bei max. 25° C
Ausbau:	im großen Holzfass auf voller Hefe für 12 Monate ohne SO2 und für weitere 10 Monate auf der Feinhefe, nach Abzug eine kleine Schwefelung (15mg/l)
Abfüllung:	August 2019, unfiltriert, ungeschönt und ohne weitere Schwefelgabe

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 Eiseheiligen 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:	Strohgelb mit orangem Schimmer, komplexe Nase nach Linsen, gemahlener Pfeffer, Cidre, Zimt, Rauch und Propolis, enormer mineralischer Grip mit kühler Eleganz am Gaumen, zarte Apfelfrucht, staubtrocken mit delikater Säure, braucht Zeit im Glas um sich voll zu entfalten.
-------------	---

Speisempfehlung:	universell einsetzbar auch zu Hartkäse
------------------	--

Reifepotenzial:	2020 - 2030
Serviertemperatur:	14 - 16° C
Dekantieren:	Ja, um den Wein von seinem natürlichem Depot zu trennen

Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	5,0 g/l
Gesamt SO ₂ :	28 mg/l
Lesegradation:	18° KMW
Verfügbar in:	0,75 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut