

# Grüner Veltliner mit Achtung 2020



## Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Langenlois Hasel   Seehöhe: 250 – 280 m
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	Löss und maritime Sedimente
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot und Hochkultur (Lenz Moser)
Alter der Rebstöcke:	15 bis 45 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 bis 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 bis 45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

## Weinjahr

Ein Sommer wie damals, angenehm schön und keine extreme Hitze. Das Wetter war bis Ende April sehr trocken – eigentlich zu trocken. Anfang Mai setzte der lang ersehnte Regen endlich ein und kam in regelmäßigen Abständen immer wieder. Somit verzeichneten wir vier Monate später so viel Niederschläge wie normalerweise in einem ganzen Jahr. Durch diese beständige Versorgung der Reben standen alle Weingärten wunderschön da und entwickelten sich prächtig. Die Regenverteilung begünstigte, dass unsere Trauben auch heuer wieder bis spät in den August gesund blieben. In so einem Jahr macht sich die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise – also das Zusammenspiel von Mensch, Tier und Pflanze – ganz besonders bezahlt. Es liegt in unserer Verantwortung, ein ausgeglichenes Wachstum zu erreichen und die Reben in einer gesunden Balance zu halten. Nur gesundes Wachstum bildet eine gute Basis für Widerstandsfähigkeit.

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten im Oktober 2020
Maische:	½ gemaischt (mit Stielen) und Mazeration bei 8°C für 5 Tage ½ gerebelt (ohne Stiele) ohne maischen (ganze Beeren) für 8 Tage
Gärung:	spontan angegoren auf der Maische (nach 8 Tagen abgepresst) nach dem Pressen Gärung in 300er und 1.250er Liter-Holzfässern
Ausbau:	8 Monate auf voller Hefe im Holzfass nach Abzug & Verschnitt bis zur Abfüllung auf der Feinhefe
SO <sub>2</sub> :	keine SO <sub>2</sub> -Zugabe
Abfüllung:	ohne Filtration, ohne Schönung und ohne SO <sub>2</sub> Gabe, im Mai 2022



## Verkostung

Seidenmattes Gold mit massiven Schlieren, im Bukett Kletzenbrot, Aranzini und Apfelcidre; straffer Grip mit perfekter Balance, mächtiger Schmelz, Birnen, Orangen, getrocknete Apfelspalten, ein Hauch weißer Pfeffer, pikante Säure, elegante Extraktsüße, langer kreidiger Abgang, dichter Stoff in Harmonie. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

## Schmeckt zu

gebackenes Hendl oder Schnitzel

Trinkreife:	2022-2032
Vegan:	Ja

Alkohol: **12%**

Restzucker: **1 g/l**

Säure: **5,9 g/l**

Gesamt SO<sub>2</sub>: **9 mg/l**

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois  
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4  
[www.loimer.at](http://www.loimer.at) · [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at)



BIOWEIN AT-BIO-402  
Lacon Institut



NACHHALTIG  
AUSTRIA

