



LOIMER

Ried **Heiligenstein 1^{ÖT}** 2016 Langenlois Kamptal^{DAC} Riesling

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Zöbing Heiligenstein
Klassifizierung:	ÖTW „Erste Lage“
Sorte:	Riesling
Seehöhe:	300 m
Ausrichtung:	Süd
Boden:	Zöbinger Perm (Sandsteinkonglomerat)
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	20 - 30 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	32 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende Oktober 2016
Maischestandzeit:	24 Stunden
Gärung:	Spontangärung, 6 Wochen imahltank, bei bis zu 22°
Ausbau:	4 Monate auf voller Hefe, 6 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
Abfüllung:	Mai 2018

Wein

Jahrgang:

Wein, der überzeugt – der Jahrgang 2016

Das Wetter 2016 hat uns lange in Atem gehalten und es blieb spannend bis zum Schluss. Aufgrund des milden Winters startete die Vegetation sehr früh, was bereits Mitte April zum Knospenaufbruch und zum ersten Grün führte. In der letzten Aprilwoche kam es aber dann zu einem Kaltlufteinbruch mit Spätfrost. Die Folge war ein 30%iger Frostschaden in Langenlois und Gumpoldskirchen. Der späte Frühling und die Sommermonate waren gekennzeichnet von schwülem Klima mit viel Niederschlag und vereinzelt Hitzeperioden. Biologisch arbeitende Winzer waren deshalb im Weingartenmanagement sehr gefordert. Für einen versöhnlichen Abschluss des Weinjahres sorgte schließlich der ungewöhnlich warme, sonnige und trockene September. Er verhalf den Trauben zu sehr guter Reife. Die kühleren Nächte zu Monatsende führten zu einer optimalen Entwicklung des Aromas. Aufgrund der Wetterlage stand man auch bei der Lese unter keinerlei Zeitdruck. Das Ergebnis war Traubenmaterial mit ausgeprägter Reife und Nährstoffversorgung. Die Arbeit im Keller verlief problemlos. Gesunde Trauben mit mittlerem Zuckergehalt brachten klare, mittelkräftige Weine mit schöner Sorten- und Gebietsstilistik hervor.

Verkostung:

In der Nase sehr dezent, eher zurückhaltend mit feiner Steinobst aromatik und etwas Grapefruitzesten. Am Gaumen herrlich geschmeidig und zupackend mit präsentem, athletischen Körper, vitaler jedoch geschliffener Säure, wunderschön saftiger Pampelmusenfrucht sowie großer Länge und perfekter Balance. Im Abgang reichlich Spiel, Agilität und Schmelz. Macht richtig Spaß auf höchstem Niveau!

Reifepotenzial:	2019 bis „sehr sehr langlebig“
Speiseempfehlung:	Fischgerichte
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	2,6 g/l
Säure:	5,1 g/l
Gesamt SO ₂ :	110 mg/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Code:	9120009729038 9120009729052 9120009729069
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l 3,0 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein AT-BIO-402



Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Wienerer

PREMIUM ESTATES of AUSTRIA



Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois

T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4 · www.loimer.at · weingut@loimer.at