



LOIMER

Ried Käferberg 1^{ÖT} 2016 Langenlois Kamptal^{DAC} Grüner Veltliner

Weingarten

| | |
|----------------------|---|
| Herkunft: | Kamptal |
| Qualitätsstufe: | Kamptal DAC |
| Lage: | Langenlois Käferberg |
| Klassifizierung: | ÖTW „Erste Lage“ |
| Sorte: | Grüner Veltliner |
| Seehöhe: | 310 - 330 m |
| Ausrichtung: | Ost |
| Boden: | Sand, Ton, Meeressedimente auf Urgestein |
| Klima: | pannonisch, kontinental |
| Erziehungssystem: | Guyot |
| Alter der Rebstöcke: | 10 - 55 Jahre |
| Pflanzendichte: | 4.000 - 5.000 Rebstöcke / ha |
| Ertrag ha: | 35 hl / ha |
| Anbaumethode: | biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN |

Keller

| | |
|-------------------|--|
| Lese: | selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte Oktober 2016 |
| Maischestandzeit: | 12 bis 24 Stunden |
| Gärung: | Spontangärung in 1.250 und 2.500 Liter Eichenfässern, 4 Wochen bei max. 24° C |
| Ausbau: | 6 Monate auf voller Hefe in Eichenfässern & weitere 4 Monate auf der Feinhefe |
| Abfüllung: | September 2017 |

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 Spätfrösten. 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 vereinzelten 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 zurückhaltend und mystisch, typisch Käferberg. Vielschichtig und gut strukturiert am Gaumen, reichlich Würze und jahrgangstypische Spannung, zeigt dann gute Intensität und Konzentration, verlangt eindeutig Flaschenreife; kernige Pikanz bis zum Ende. Ausgezeichnetes Reifepotential, es lohnt sich hier bis mindestens 2020 mit dem Genuß zu warten! Auf ein Vergnügen zu warten ist schließlich auch ein Vergnügen.

| | |
|--------------------|---|
| Reifepotenzial: | 2019 - 2038 |
| Speiseempfehlung: | Klassisch Tafelspitz, Herzhaftes Thunfischsteak vom Grill |
| Serviertemperatur: | 12° - 14°C |
| Dekantieren: | 2 Stunden |
| Vegan: | Ja |

Daten

| | |
|----------------|---|
| Alkohol: | 13,5% |
| Restzucker: | 1 g/l |
| Säure: | 4,9 g/l |
| Lesegradation: | 20° KMW |
| EAN Code: | 9120009728918 9120009728932 9120009728949 |
| 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 Wieninger
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