

1^{ÖT} Langenlois Ried Käferberg 2017

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Käferberg Seehöhe 310 – 345 m
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	Sand, Ton, Meeressedimente auf Gneis
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 - 55 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 - 6.000 Rebstöcke/ha
Ertrag ha:	40 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt_BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September bis Anfang Oktober 2017
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung und Maische bis 24 Stunden
Gärung:	Spontangärung in 1.250 und 2.500 Liter Eichenfässern, 4 Wochen bei max. 24° C
Ausbau:	11 Monate auf voller Hefe in Eichenfässern & weitere 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
Abfüllung:	Juli 2019

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:

Strahlendes Goldgelb mit dicken Schlieren, nobles Bukett, gelbe Äpfel und getrocknete Bananenscheiben, weitet sich am Gaumen aus, Äpfel und Orangen mit minimaler Pfefferwürze, mundfüllend mit exzellenter Harmonie, liegt ruhig und substanzreich auf der Zunge, betont trocken mit feingliedriger Säure, aristokratischer Abgang.

Reifepotenzial:

2020 - 2040

Speiseempfehlung:

zu Gebackenem, z.B. Backhendl

Serviertemperatur:

12° - 14°C

Dekantieren:

2 Stunden

Daten

Alkohol:	13 %
Restzucker:	2 g/l
Säure:	4,8 g/l
Gesamt SO ₂ :	97 mg/l
Lesegradation:	19,5° KMW
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l 3,0 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut