

Riesling 2020 **Kamptal**^{DAC}

Weingarten

Herkunft:	Kamptal – Erzeugerabfüllung / Estate bottled
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Sorte:	Riesling
Boden:	80% Gneis (Urgestein), 20% Schotter & Löss
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 - 50 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 - 45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch organisch & biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten im September
Maischestandzeit:	max. 4 Stunden, teilweise Ganztraubenpressung
Gärung:	Spontangärung im Stahltank, 8-12 Wochen bei max. 20°C
Ausbau:	im Stahltank auf voller Hefe bis Anfang Februar (4 Monate) und auf der Feinhefe für einen Monate
Abfüllung:	Erstabfüllung im März 2021

Wein

Jahrgang:	Das Weinjahr 2020 – 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. Der Startschuss für die Ernte fiel in der zweiten Septemberwoche. Sekt und Pinot Noir wurden in den ersten 3 Wochen geerntet, gefolgt von Grüner Veltliner und Riesling - natürlich wie immer von Hand, in kleine Kisten, selektiv für gesunde, reife Trauben. In unserem Keller stand also einer spontanen Vergärung ohne Hilfsmittel nichts mehr im Wege. Die ersten Weine versprechen Frische bei mittlerem Körper, reifer präserter Säure, und Frucht, viel Frucht. Wir dürfen uns auf einen guten Jahrgang bester Qualität freuen, der unsere Erwartungen voll und ganz erfüllen wird.
-----------	---

Verkostung:	Ausgesprochen knackig, unglaublich der Druck und die Spannung für 11,5% Alkohol, frische Marillen und Zitrus. Herrlicher Duft nach Marillen frisch vom Baum, Kiwi und Wiesenblumen, ein Hauch Minze; am Gaumen blitzsaubere Frucht, wieder erfrischende Minzenoten, leichtfüßig und ungemein druckvoll zugleich, feine Extraktsüße, delikates Säurespiel mit vitalen salzigen Noten, langer aber eleganter Zitrusnachhall, ausgesprochen sortentypisch!
-------------	---

Reifepotenzial:	2021-2025 (und sicher darüber hinaus!)
Speiseempfehlung:	gebratener Fisch
Serviertemperatur:	10° - 12°C
Belüften:	Nein

Daten

Alkohol:	11,5%
Restzucker:	3,7 g/l
Säure:	6,2 g/l
Gesamt SO ₂ :	61 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut