

## Langenloiser Grüner Veltliner 2019

### Weingarten

Herkunft:	Ortswein - <b>Langenlois</b>
Qualitätsstufe:	<b>Kamptal DAC</b>
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	50% Löss, 50% Gneis
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	5 - 50 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag:	45 - 55 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte September
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung
Gärung:	Spontangärung, 70% Stahltank & 30% großes Holz (2.500 l Eiche), 2-4 Wochen, 20° bis 22°C
Ausbau:	im Stahltank auf der Feinhefe für 5 Monate
Abfüllung:	April 2020

### Wein

Jahrgang:	Wen man sich als Winzer etwas wünschen darf, dann ein 9er Jahr!! Aus welchem Grund auch immer, die 9er Jahre gehören immer zu den Besten. Nach einem sehr trockenen und wieder einmal zu milden Winter wurden die Sorgen beim Austrieb, durch einen kühlen (aus heutiger Sicht!) und niederschlagsreichen Mai aufgelöst. Die Blüte fiel daher auch in eine „normale“ Zeit Mitte Juni und verlief gut aber nicht zu gut und somit war der Fruchtansatz deutlich unter 2018. Der Sommer blieb zwar wieder einmal trocken und teilweise auch heiß, doch in Summe gab es immer rechtzeitig Regen und kühle Phasen. Das gesamte Jahr war ungefähr 2 Wochen später als 2018, d.h. noch immer etwas früher als man das von den 80er Jahren kannte. Wahrscheinlich war es ein Jahr des „neuen Normal!“ Die Weinlese begann für Sekt in der letzten Augustwoche und endete für die Herkunftsweine des Kamptals am Ende der ersten Oktoberwoche. Wenige Tage waren verregnet. Physiologische Reife, Geschmack der Trauben und Analyse des Saftes machen den Weinjahrgang 2019 zu einem der sehr, sehr Guten.
-----------	--

Verkostung:	Goldgelb mit grünen Reflexen, fruchtbetonte Nase nach kandierten Ananasstücken und Ringlotten, Zitronenverbene, ein Hauch Lardo schwingt anfangs mit; mineralischer Biss mit kreidiger Textur, Traubengelee und Grapefruit, knackige Säure mit salziger Pikanz, substanzreich mit eleganter Extraktsüße, blitzsaubere Frucht, viel Spannung und Länge, feinherber Abgang, superbe Entwicklung mit Luft.
-------------	---

Reifepotenzial:	2020 - 2025
Speiseempfehlung:	österreichische Küche
Serviertemperatur:	10° - 12°C
Dekantieren:	Nein

### Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	4,9 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	48 mg/l
Verfügbar in:	0,75
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut