

## Langenloiser Grüner Veltliner 2020

### Weingarten

Herkunft:	Ortswein - <b>Langenlois</b>
Qualitätsstufe:	<b>Kamptal DAC</b>
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	25% Löss und sandige tonige Sedimente, 75% Gneis
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	5 - 50 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag:	40 - 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September bis Anfang Oktober
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung, teilweise Maischestandzeit
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 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. Die Trauben für den Ortswein kommen von „Ersten Lagen“ und ist somit eine Cuvee der besten Rieden rund um Langenlois. Grüner Veltliner vom Seeberg, Hasel, Käferberg, Loiserberg und Spiegel.
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Verkostung:	Grüngelb mit kräftigen Kirchenfenstern, charaktervolle Nase, gelbe Äpfel, gebratene Zucchini und Auberginen, ruhig und gediegen; am Gaumen diskrete dunkelgelbe Frucht, Ringlotten, Kamille, Erdbeeren, exzellente Mundfülle mit großer Harmonie, griffig und substanzreich, feine Extraktsüße mit balancierter Säure, tiefgründig, breitschultrig und drahtig zugleich, legt mit Luft zu, spannender Wein. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)
-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Reifepotenzial:	2021 - 2031
Speiseempfehlung:	gebratenes oder gebackenes Gemüse, Nüsse und Knabberereien
Serviertemperatur:	10° - 12°C
Dekantieren:	Nein

### Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	5,5 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	47 mg/l
Verfügbar in:	0,75
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut