

Langenloiser Grüner Veltliner 2021 Kamptal^{DAC}



Weingarten

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

Weinjahr

In den ersten Monaten war es sehr trocken & kühl. Dadurch verlangsamte sich der Austrieb und verschonte uns mit den Folgen des Spätfrosts. Im Juni genossen wir einige Hitzetage, der Sommer hindurch war sehr unbeständig und teilweise mit Unwettern behaftet. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuch-ähnliche Weinlese, die wir am 23.10. abschließen konnten.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2021
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 2022



Verkostung

Goldgelb, mächtige Schlierenbildung, getrocknete Früchte, Zitronenverbene, ein Hauch nasser Stein und Feuerstein, Backofenschinken; substanzreicher Schmelz, Apfel- und Zitronengelee, getrocknete Ananasstücke, cremige Extraktsüße mit balancierter Säure, mineralische Struktur, ruhig und vollmundig mit seidiger Textur, langer feinsalziger Nachhall, vielversprechendes Potenzial. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Huhn und Schwein, insbesondere gebackenes Schnitzel

Trinkreife:	2022-2032
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **1,3 g/l**

Säure: **5,3 g/l**

Gesamt SO₂: **56 mg/l**