Langenloiser Grüner Veltliner 2022 Kamptal DAC

LOIMER

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:	20 bis 50 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 - 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr

Herausfordernd und ganz anders als im restlichen Europa. Das Kamptal war die „Regeninsel" in diesem so trockenem Jahr 2022. Nach einem außergewöhnlich trockenen Winter kam Mitte April der ersehnte Regen. Am Anfang der Ernte hatten wir dann in 6 Monaten so viel Regen wie normalerweise im ganzen Jahr. Leider war die Verteilung nicht immer günstig und so gab es vor allem beim Grünen Veltliner Verluste durch Peronospora. Wie oft in solch schwierigen Jahren dankt das die Sorte aber dann mit sehr guter Traubenqualität durch die „natürliche" Ausdünnung des Mehltaus. Ein trockener August brachte hervorragende Reife, ein regnerischer September wieder eine Herausforderung am Anfang der Ernte.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2022
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 2023

Verkostung

Gold mit grünen Reflexen, dezentes Bukett, gelbfruchtig, Birnen, getrocknete Apfelscheiben, Orangenzesten, zarter Pfefferhauch; cremige Mundfülle, dichte Extraktsüße, balancierte Säure, salzige Anklänge, straffe Struktur, substanzreich, druckvoll und spannend, Ananasgelee, gelbe Äpfel, Löwenzahn, langer Zitrusnachhall, viel Wein zum fairen Preis. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Wiener Schnitzel

Trinkreife:	2023-2033
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5%**	Restzucker: **3 g/l**	Säure: **6,3 g/l**	Gesamt SO2: **44 mg/l**

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4
www.loimer.at · weingut@loimer.at

BIOWEIN AT-BIO-402
Lacon Institut
ZERTIFIZIERT 4568648 NACHHALTIG AUSTRIA
respekt BIODYN