

## Langenloiser Riesling 2019

### Weingarten

|                      |  |
|----------------------|--|
| Herkunft:            | Ortswein - <b>Langenlois</b>             |
| Qualitätsstufe:      | <b>Kamptal</b> DAC                       |
| Sorte:               | Riesling                                 |
| Boden:               | Glimmerschiefer von Gneis (Urgestein)    |
| Klima:               | pannonisch, kontinental                  |
| Erziehungssystem:    | Lenz Moser, Guyot                        |
| Alter der Rebstöcke: | 10 - 50 Jahre                            |
| Pflanzendichte:      | 3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha             |
| Ertrag ha:           | 45 hl / ha                               |
| Anbaumethode:        | biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN |

### Keller

|                   |   |
|-------------------|---|
| Lese:             | selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte September |
| Maischestandzeit: | Ganztraubenpressung   |
| Gärung:           | Spontangärung im Stahltank, 4-8 Wochen bei max. 20°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: | Strahlendes Goldgelb, diskreter Duft, Steinobst und Kiwi; eleganter Körper mit rassischer Säure, salzige Eindrücke blitzen auf, frische Aromatik, spannender Marillen-Zitrone-Mix, macht Druck am Gaumen, hoher Spannungsbogen bis ins aufgehellte Finish, kühl und warm zugleich, wie die aufgehende Morgensonne. |
|-------------|--|

|                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| Reifepotenzial:    | 2020 - 2025             |
| Speiseempfehlung:  | gebratener weißer Fisch |
| Serviertemperatur: | 10° - 12°C              |
| Belüften:          | Nein                    |

### Daten

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Alkohol:                 | 12,5%   |
| Restzucker:              | 2,1 g/l |
| Säure:                   | 6,2 g/l |
| Gesamt SO <sub>2</sub> : | 60 mg/l |
| Verfügbar in:            | 0,75 l  |
| Vegan:                   | Ja      |



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut