

Langenloiser Riesling 2021 Kamptal^{DAC}



Weingarten

Herkunft:	Ortswein - Langenlois
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Sorte:	Riesling
Boden:	Glimmerschiefer von Gneis (Urgestein)
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 50 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 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 Spätfrostes. 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 Ende September bis Mitte Oktober 2021
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung, teilweise Maischestandzeit
Gärung:	Spontangärung im Stahltank, 4-8 Wochen bei max. 20°C
Ausbau:	im Stahltank auf der Feinhefe für 6 Monate
Abfüllung:	Mai 2022

Verkostung

Leuchtendes Grüngelb, zarter Blütenduft, charmanter Steinobstmix, eine Idee Kletzen; am Gaumen knackig mit ausgezeichneter Spannung, salzige Adern sorgen für den Gong beim Säurebogen, saftig mit glatter Textur, feiner Fruchtschmelz verleiht Substanz, Orangen und Marillen, delikater Zitrusnachhall, schwungvoll und erfrischend, gewinnt mit Luft. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Fisch und Meeresfrüchte

Trinkreife:	2022-2032
Vegan:	Ja



Alkohol **12%**

Restzucker: **3,5 g/l**

Säure: **7,2 g/l**

Gesamt SO₂: **78 mg/l**

