

# Langenloiser Riesling 2023 Kamptal DAC



## Weingarten

Herkunft:	Ortswein – Langenlois „Erste Lagen“
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

Das Weinjahr 2023 war mit einigen Höhen und Tiefen nicht nur gut, sondern sehr gut. Nach einem trockenen Winter und mit Regen im April und Mai startet die Blüte heuer etwas verspätet Mitte Juni und war nach 10 Tagen mit perfekten Wetterbedingungen auch schon wieder vorbei. Nach einem trockenen Sommerbeginn kam der Regen und die kühleren Tage Anfang August gerade richtig für die Entwicklung der Trauben. Am 7. September haben wir mit der Ernte begonnen und wir wurden von einem schweren Gewitter samt Hagel Mitte September überrascht, kamen aber mit einem blauen Auge davon. Am 18. Oktober konnten wir die Weinlese abschließen und sind glücklich und zufrieden mit der diesjährigen Ernte.

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2023
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:	April 2024



## Verkostung

Leuchtendes Grüngelb, ölige Schlieren, Marillen, Zitronenzesten im Bukett; blitzsaubere Frucht, charmanter Zitrus-Steinobstmix, substanzreicher Schmelz, mineralischer Kern, steinige Noten, delikate Extraktsüße, lebendige Säure, steter Zug bis ins lange Zitrusfinale, mineralischer Grip bleibt lange haften, sortentypisch und trinkfreudig.  
(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

## Schmeckt zu

Fisch und Meeresfrüchte

Trinkreife:	2024-2034
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5 %**

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

Säure: **6,9 g/l**

Gesamt SO<sub>2</sub>: **60 mg/l**

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



BIOWEIN AT-BIO-402  
Lacón Institut



NACHHALTIG  
AUSTRIA

