

# Langenloiser Riesling 2024 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:	15 bis 60 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN

## Weinjahr 2024

Der Winter brachte ausreichend Niederschlag und ein warmer Frühlingsbeginn Anfang April führte zu einem frühen Rebaustrieb. In der zweiten Aprilhälfte gab es im Kamptal erhebliche Spätfrostschäden. Eine frühe Blüte und Hitzeperioden im Sommer waren Grund für einen besonders frühen Lesestart in diesem Jahr. Die Weinlese wurde dann Mitte September aufgrund heftiger Niederschläge und teilweisen Überflutungen kurzzeitig unterbrochen. Am 23. September konnten wir die heurige Ernte jedoch zufrieden und mit vielversprechender Traubenqualität abschließen.

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte September 2024
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung
Gärung:	Spontan und mit eigenen Hefen im Stahltank, 4-8 Wochen bei max. 20°C
Ausbau:	im Stahltank auf voller Hefe bis Ende Jänner und auf der Feinhefe bis Mitte März 2025 (6 Monate auf Hefe)
Abfüllung:	Mitte April 2025

## Verkostung

Goldgelb, ölige Schlieren, elegantes Fruchtbukett, Marillen, getrocknete Pfirsichscheiben, ein Hauch Blüten; glockenklare Steinobstnoten, feine Zitrusanklänge, kandierter Ingwer, blanchierte Mandeln, delikate Extraktsüße, vitale Säure, dynamische Spannung, stoffig und pikant, ungemein belebend und erfrischend, wunderbar sortentypisch, Orangen-Marillensaft klingt ewig nach. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

## Schmeckt zu

asiatische Gerichte mit Ingwer, z.B. Sushi

Trinkreife:	2025-2035
Vegan:	Ja
Nährwerte & Zutaten:	E: kJ 295 / 71 kcal



Alkohol: **12 %**

Restzucker: **1,6 g/l**

Säure: **5,5 g/l**

Gesamt SO<sub>2</sub>: **62 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)



MEMBER OF  
**OTW**

