

LOIS Grüner Veltliner 2019 Kamptal^{DAC}

Weingarten

| | |
|----------------------|--|
| Herkunft: | Kamptal - Erzeugerabfüllung |
| Qualitätsstufe: | Kamptal DAC |
| Sorte: | Grüner Veltliner |
| Boden: | überwiegend Löss |
| Klima: | pannonisch, kontinental |
| Erziehungssystem: | Lenz Moser, Guyot |
| Alter der Rebstöcke: | 5 bis 50 Jahre |
| Pflanzendichte: | 2.500 - 5.000 Rebstöcke / ha |
| Ertrag ha: | 45 - 55 hl / ha |
| Anbaumethode: | biologisch organisch und biologisch dynamisch, nach respekt-BIODYN |

Keller

| | |
|-------------------|--|
| Lese: | selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Ende September |
| Maischestandzeit: | 20% kurz (max. 2 Stunden), Großteils Ganztraubenpressung |
| Gärung: | Spontangärung, 95% Stahltank & 5% großes Holz - gebrauchte Eichenfässer, 2-4 Wochen, 20°- 22°C |
| Ausbau: | im Stahltank auf der Feinhefe für 4 Monate |
| Abfüllung: | Erstabfüllung im März 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 Herkunftswine 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 Gelb mit grünen Reflexen, würziger Duft nach getrockneten Kräutern und Schafgarbe, Apfelfrucht legt mit Luft zu; saftig und salzig, pikante Säure mit delikatem Schmelz, Sojasprossen, getrocknete Apfelspalten mit kandiertem Ingwer, diskrete Aromatik, kompakter Körper, komplex mit Charakter. |
|-------------|--|

| | |
|--------------------|--|
| Reifepotenzial: | 2020 - 2025 |
| Speiseempfehlung: | Reis- und Nudelgerichte mit hellem Fleisch oder gebratenem Fisch |
| Serviertemperatur: | 8° - 10°C |
| Belüften: | Nein |

Daten

| | |
|--------------------------|---------|
| Alkohol: | 12,5% |
| Restzucker: | 1,8 g/l |
| Säure: | 5,1 g/l |
| Gesamt SO ₂ : | 50 mg/l |
| Verfügbar in: | 0,75 l |
| Vegan: | Ja |



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut