



LOIMER

Ried **Loiserberg**

2016 Langenlois Kamptal^{DAC} Grüner Veltliner

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Loiserberg
Sorte:	Grüner Veltliner
Seehöhe:	350 – 390 m
Ausrichtung:	Südost – Süd - Südwest
Boden:	Glimmerschiefer mit tonigen Braunerdeauflagen
Klima:	pannonisch, kontinental, vom kühlen Waldviertel beeinflusst
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	5 – 50 Jahre
Pflanzendichte:	2.500 – 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September bis Anfang Oktober 2016
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	spontan, in großen gebrauchten Eichenfässern, 4-8 Wochen bei 20-24°C und im Stahltank (50%) bei 20° bis 22° C
Ausbau:	in großen neutralen Eichen- und Akazienfässern sowie im Stahltank (50%), auf voller Hefe für 4 Monate, auf der Feinhefe für 2 Monate
Abfüllung:	August 2017

Wein

Jahrgang:	Wein, der überzeugt – der Jahrgang 2016 Das Wetter 2016 hat uns lange in Atem gehalten und es blieb spannend bis zum Schluss. Aufgrund des milden Winters startete die Vegetation sehr früh, was bereits Mitte April zum Knospenaufbruch und zum ersten Grün führte. In der letzten Aprilwoche kam es aber dann zu einem Kaltlufteinbruch mit Spätfrost. Die Folge war ein 30%iger Frostschaden in Langenlois und Gumpoldskirchen. Der späte Frühling und die Sommermonate waren gekennzeichnet von schwülem Klima mit viel Niederschlag und vereinzelt Hitzeperioden. Biologisch arbeitende Winzer waren deshalb im Weingartenmanagement sehr gefordert. Für einen versöhnlichen Abschluss des Weinjahres sorgte schließlich der ungewöhnlich warme, sonnige und trockene September. Er verhalf den Trauben zu sehr guter Reife. Die kühleren Nächte zu Monatsende führten zu einer optimalen Entwicklung des Aromas. Aufgrund der Wetterlage stand man auch bei der Lese unter keinerlei Zeitdruck. Das Ergebnis war Traubenmaterial mit ausgeprägter Reife und Nährstoffversorgung. Die Arbeit im Keller verlief problemlos. Gesunde Trauben mit mittlerem Zuckergehalt brachten klare, mittelkräftige Weine mit schöner Sorten- und Gebietsstilistik hervor.
Verkostung:	Würzige Nase, feiner Hefetouch, reifes Kernobst. Das kann nur Loiserberg sein! Dank des tollen Jahrgangs herrlich saftig mit feinem Schmelz. Die kühle Witterung verpasste diesem hochspannenden Veltliner das nötige Säurerückgrat, um trotz des hohen Extraktes ausreichend Trinkfluß aufzuweisen. Macht jetzt schon Spaß, obwohl hier locker 10 Jahre Reife garantiert sind!

Reifepotenzial:	2017 – 2026
Speiseempfehlung:	Beef Tatar, Steinpilzrisotto
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	1-2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	4,8 g/l
Lesegradation:	19° KMW
EAN Code:	9120009728833
Verfügbar in:	0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein AT-BIO-402



Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Wieninger
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA



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