



LOIMER

Ried **Loiserberg**

2017 Langenlois Kamptal^{DAC} Grüner Veltliner

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried 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
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 4 Monate
Abfüllung:	August 2018

Wein

Jahrgang: **Das Weinjahr 2017**

Noch nie haben wir so früh mit der Ernte begonnen. Am 29. August war Startschuss. Die frühe Ernte brachte feste und gut strukturierte Weine hervor. Das Jahr begann mit einem Winter, der sich nur im Jänner von seiner strengen Seite zeigte. Die folgenden Monate bis Mitte April waren sehr warm, weshalb es auch zu einem frühen Austrieb kam. Bis Mitte Mai wurde es jedoch wieder unterdurchschnittlich kalt und die Eisheiligen ließen heuer lange auf sich warten. Die Frostnächte Ende April und Anfang Mai überstanden wir unbeschadet. Die Blüte verlief problemlos und war schon Anfang Juni in Gumpoldskirchen und zehn Tage später in Langenlois abgeschlossen. Den Traubenschluss erreichten wir in vielen Lagen bereits Ende Juni. Die erste Hälfte des Jahres war in Langenlois durch Trockenheit geprägt, was jedoch die Reben gut überstanden haben. Ende Juli kam in Langenlois der lang ersehnte Regen. August und September waren für die Entwicklung perfekt. Die Wasserversorgung in Gumpoldskirchen hingegen war immer ausreichend. Wind sorgte für eine schnelle Trocknung der Blätter und Wärme für eine gleichmäßige und zügige Entwicklung.

Verkostung: Duft nach Quarzsand mit einem Hauch Feuerstein, Apfelkuchen mit Rosinen und Rooibostee, cremige Extraktsüße mit stützender Säure, getrocknete Ananas, Quittengelee, kompakter Körper, glattes Mundgefühl, mineralisches Bitterl mit einer Prise Salz im Abgang.

Speisempfehlung:	Gebackenes, Backhendl mit Kartoffelsalat
Reifepotenzial:	2018 – 2026
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	1-2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	4,7 g/l
Gesamt SO ₂ :	66 mg/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Code:	9120009725382
Verfügbar in:	0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein AT-BIO-402



Göles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Wienerer
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