

# 1<sup>W</sup> Langenlois Ried **Loiserberg 2018**

## Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	<b>Kamptal DAC</b>
Lage:	Langenlois Ried Loiserberg   Seehöhe 350 – 390 m
Sorte:	Grüner Veltliner
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:	35 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September bis Ende September
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung
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:	Juli 2019

## Wein

Jahrgang:	<b>WARM aber NICHT HEISS</b> So könnte man in Kürze den Witterungsverlauf 2018 beschreiben. Februar und März waren sehr kalte Wintermonate. Nach einem außergewöhnlich warmen Jänner führten der kalte Februar und März zu einem späteren Austrieb der Reben sodass im Gegensatz zu den zwei Jahren davor keine Schäden durch Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 erlaubte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Reblüten war in den meisten Weinbaugebieten bereits Ende Mai abgeschlossen. Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch den heißen Sommer hindurch erhalten. Während der warme Juni noch moderate Niederschläge brachte, zeichnete sich der heiße Juli durch Hitzeperioden und Trockenheit aus. Bewässerung - wo möglich - und sonstige weinbauliche Maßnahmen waren dringend nötig um Junganlagen und wenig verwurzelte Weingärten vor Überlastung zu schützen. Im August war die Lese schon im Gang. Ein Kaltlufteinbruch zu Monatsende sorgte endlich wieder für kühleres Lesegut. Gewitter und Starkregen waren die unangenehmen Begleiterscheinungen, die teilweise Lesepausen erzwangen. Ein milder, sonniger und meist trockener September läutete das Ende der Lese ein, die Anfang Oktober so gut wie überall abgeschlossen war.
Verkostung:	Goldgelb mit dicken Schlieren, apartes Bukett, getrocknete Äpfel mit einer Idee Weihrauch, Apfel pur am Gaumen, mundfüllend mit exzellenter Harmonie, substanzreicher Schmelz, elegante Extraktsüße mit pikanter Säure, mineralischer Grip im langem zitronigem Abgang.
Speisempfehlung:	zum Wiener Schnitzel
Reifepotenzial:	2019 – 2027
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	1-2 Stunden

## Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	2 g/l
Säure:	4,9 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	65 mg/l
Lesegradation:	19 ° KMW
Verfügbar in:	0,75 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut