LOIMER

Langenlois **Loiserberg**
2013 Kamptal DAC Reserve, Riesling

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC Reserve
Lage:	Langenlois Loiserberg
Sorte:	Riesling
Seehöhe:	350 – 380 m
Ausrichtung:	Süd- Südost
Boden:	Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	5 - 50 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 - 7.000 Rebstöcke/ ha
Ertrag ha:	30 hl/ ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang November 2013
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	spontan, im Stahltank, 4-6 Wochen bei 20-22°C
Ausbau:	im Stahltank, auf voller Hefe für 4 Monate, auf der Feinhefe für 2 Monate
Abfüllung:	Mitte Juli 2014

Wein

Jahrgang:

2013 - schwieriger Start, glückliches Ende
Ein langer Winter sorgte für einen späten, aber durch einige schöne Wochen Ende April und Anfang Mai, zügigen Austrieb. Ende Mai gab es Hagel, welcher im Käferberg und Steinmassl zu Ernteverlusten führte. Die Blüte, Mitte Juni entsprach einem „normalen" Zeitpunkt. Leider war aber die Witterung sehr ungünstig. Auf eine Hitzewelle folgte nasskaltes Wetter, was zu sehr schlechter Befruchtung vor allem bei der Hauptsorte Grüner Veltliner führte. Der Sommer 2013 zählte zu den fünf heißesten des letzten Jahrhunderts. Der Trockenheit im Juli folgte Ende August gerade rechtzeitig zu Reifebeginn Regen und eine sehr gute Reifephase begann. Durch die langsam verlaufende Reife konnte man ruhig und überlegt zuwarten, und am 8. November war mit Ausnahme der Süßweine alles im Keller. Ende November kamen dann noch Auslesen und Beerenauslesen.

Verkostung:	vielschichtige Nase mit intensiven Steinobst-Aromen; trocken, frisch, knackige Säure, Geißblatt, reife Limetten & Zitrusfrüchte, salzige Aspekte am Gaumen, vielschichtig (auch Steinobst), anhaltende Länge
Reifepotenzial:	2014 – 2025
Speiseempfehlung:	vegetarische Gerichte, Fisch, Meeresfrüchte
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	1-2 Stunden
Vegetarisch / Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	7,1 g/l
Lesegradation:	18,5 & 19° KMW
EAN Code:	9120009725221 | 9120009725207
Verfügbar in:	0,375 l | 0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein | AT-BIO-402

Gölles Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wieninger
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA respekt

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