

Langenlois **Loiserberg** 2014 Kamptal ^{DAC} Riesling

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Loiserberg
Sorte:	Riesling
Seehöhe:	350 - 380 m
Ausrichtung:	Süd- Südost
Boden:	Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	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 Mitte Oktober
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	spontan, im Stahltank & 40% in großen gebrauchten Eichenfässern, 4-6 Wochen bei max. 20°C
Ausbau:	im Stahltank, für 4 Monate auf voller Hefe und für weitere 4 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	Juli 2015

Wein

Jahrgang:	Ein Weinjahr mit zwei Gesichtern ist im Keller! Bis Ende Juli war das Wetter top, ab August wurde es schwierig. September & Oktober waren warm aber auch nass. Den Trauben hat das ordentlich zugesetzt. Strenge Selektion war die Devise! Leicht bis mittelkräftig, sauber und fruchtbetont, ein Jahrgang zum „Trinken!“ - so der erste Eindruck. Aber auch einige fantastische Qualitäten! Vor allem die Weine aus Gumpoldskirchen und unsere Ersten Lagen! Daher könnte man fast sagen: „Ende gut, Alles gut!“
Verkostung:	Transparentes Zitronengelb. In der Nase noch jugendlich, viel Zitronen und Melonen sowie knackige Pfirsichfrucht. Am Gaumen ungemein saftig, regt den Speichelfluss an. Weiters kräutrig, getragen von der frischen Säure und glasklaren Frucht. Der mittlere Körperbau passt zu diesem Riesling und macht ihn zum vorzüglichen Speisenbegleiter.
Reifepotenzial:	2016 – 2025
Speiseempfehlung:	Fisch, Asiatische Küche, Krautstrudel
Serviertemperatur:	10° - 12°C
Belüften:	Nein
Vegetarisch / Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12%
Restzucker:	3,8 g/l
Säure:	6,9 g/l
Lesegradation:	18° KMW
EAN Code:	9120009725313
Verfügbar in:	0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein AT-BIO-402

Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wienerer
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA

