



# LOIMER

## Ried **Loiserberg**

### 2016 Langenlois Kamptal<sup>DAC</sup> Riesling

#### Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	<b>Kamptal DAC</b>
Lage:	Langenlois Loiserberg
Sorte:	Riesling
Seehöhe:	350 – 400 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 BIODYN

#### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang Oktober 2016
Maischestandzeit:	12 bis 24 Stunden
Gärung:	spontan, im Stahltank, 4-6 Wochen bei max. 20-22°C
Ausbau:	im Stahltank, auf voller Hefe für 4 Monate, auf der Feinhefe für 2 Monate
Abfüllung:	September 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:

Einladender Duft nach weisser Pfirsichfrucht, wunderschön reintonig und klarfruchtig. Am Gaumen ungemein saftig, regt den Speichelfluss an. Weiters kräutrig, getragen von der angenehm wirkenden Säure und glasklaren Frucht. Der dezente Körper passt zu diesem Riesling und macht ihn zum vorzüglichen Speisenbegleiter. Dank des kühlen Jahrgangs genug Frische und Trinkanimo, um als schwungvoller Lagenwein am Esstisch gute Figur zu machen!

Reifepotenzial:

2016 – 2025

Speiseempfehlung:

Heilbutt auf Risotto

Serviertemperatur:

12° - 14°C

Dekantieren:

1-2 Stunden

Vegan:

Ja

#### Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	3 g/l
Säure:	6,6 g/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Code:	9120009728857
Verfügbar in:	0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein   AT-BIO-402



Gölles 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](http://www.loimer.at) · [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at)