



LOIMER

Ried **Loiserberg**

2017 Langenlois Kamptal^{DAC} Riesling

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried 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
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 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 Eiseiligen 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:

Kräftige Schlieren, wunderbare Fruchtnase nach Marillen- und Quittenkonfit, vibrierende Textur, saftiger Schmelz, pointierte Säure mit vitaler Spannung, frische Marillen mit Zitronengelee, gllockenklare Frucht klingt lange nach.

Speisempfehlung:

pochierter Fisch, Meeresfrüchte

Reifepotenzial:

2018 – 2026

Serviertemperatur:

12° - 14°C

Dekantieren:

1-2 Stunden

Vegan:

Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	3,2 g/l
Säure:	7,1 g/l
Gesamt SO ₂ :	66 mg/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Code:	9120009725405
Verfügbar in:	0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein AT-BIO-402



Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Wieninger

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