

1^{er} Langenlois Ried **Loiserberg 2018**

Weingarten

| | |
|----------------------|--|
| Herkunft: | Kamptal |
| Qualitätsstufe: | Kamptal DAC |
| Lage: | Langenlois Ried Loiserberg Seehöhe 350 – 400 m |
| Sorte: | Riesling |
| Boden: | Glimmerschiefer |
| Klima: | pannonisch, kontinental |
| Erziehungssystem: | Lenz Moser, Guyot |
| Alter der Rebstöcke: | 5 - 50 Jahre |
| Pflanzendichte: | 5.000 - 7.000 Rebstöcke/ha |
| Ertrag: | 30 hl/ha |
| Anbaumethode: | biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN |

Keller

| | |
|-------------------|---|
| Lese: | selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September 2018 |
| Maischestandzeit: | 12 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: | Juli 2019 |

Wein

Jahrgang:

WARM aber NICHT HEISS

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 Rebblüten 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:

Dunkles Strohgelb mit öligen Kirchenfenstern, getrocknete Marillen in der Nase, Zitronengelee und Kamillentee, am Gaumen straffe Textur, wunderbar trocken mit agiler Säure, Marillenfrucht legt mit Luft zu, Zitronenzesten erzeugen eine delikate Spannung, mineralischer Grip im klirrenden Abgang zu Huhn und Pute

Speisenempfehlung:

| | |
|--------------------|-------------|
| Reifepotenzial: | 2019 – 2027 |
| Serviertemperatur: | 12° - 14°C |
| Dekantieren: | 1-2 Stunden |

Daten

| | |
|--------------------------|----------|
| Alkohol: | 12,5% |
| Restzucker: | 4,7 g/l |
| Säure: | 5,9 g/l |
| Gesamt SO ₂ : | 64 mg/l |
| Lesegradation: | 19 ° KMW |
| Verfügbar in: | 0,75 |
| Vegan: | Ja |



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut