

# Muskateller mit Achtung 2022



## Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Gumpoldskirchen
Seehöhe:	250 m
Sorten:	Muskateller
Boden:	kalkige, tonige Sedimente
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 bis 25 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN

## Weinjahr 2022

Herausfordernd und ganz anders als im restlichen Europa. Nach einem außergewöhnlich trockenen Winter kam Mitte April der ersehnte Regen. Am Anfang der Ernte hatten wir dann in 6 Monaten so viel Regen wie normalerweise im ganzen Jahr. Leider war die Verteilung nicht immer günstig und so gab es vor allem beim Grünen Veltliner Verluste durch Peronospora. Wie oft in solch schwierigen Jahren dankt das die Sorte aber dann mit sehr guter Traubenqualität durch die „natürliche“ Ausdünnung des Mehltaus. Ein trockener August brachte hervorragende Reife, ein regnerischer September wieder eine Herausforderung am Anfang der Ernte.

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 1.9.2022
Maische:	gebelt, ganze Beeren
Gärung:	Maischegärung, spontan im Eichenfass auf den Schalen (ganze Beeren) bei max. 25°, 4 Wochen
Ausbau:	im Eichenfass, 12 Monate auf voller Hefe, weitere 6 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	29.2.2024, ohne Filtration, ohne Schönungen mit kleiner SO <sub>2</sub> (15mg) Zugabe

## Verkostung

Seidenmattes gelb mit orangen Reflexen, gediegenes Bukett, Ginger Ale, Orangenzesten, Propolis, Birnensenf; druckvolle und komplexe Frucht, Bergamotte, Schwarztee mit Zitrone, kandierter Ingwer, Zitronensorbet, Dille, Hopfen, Kräuterlimonade, Pfirsichmolke, dichter Stoff, sehr strukturiert, griffige Textur, pikante Säure mit salzigen Anklängen, knochentrocken, Ginger Ale klingt lange nach, vielschichtig und delikater, ein wunderbar sortentypischer Orange Wine.

(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

## Schmeckt zu

Käseplatte, Graved Lachs

Trinkreife:	2024-2030
Vegan:	Ja



Alkohol: **10,5%**

Restzucker: **1,8 g/l**

Säure: **6,1g/l**

Gesamt SO<sub>2</sub>: **<10mg/l**

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)

