LOIMER

Langenlois **Seeberg** 1ÖTW
2013 Kamptal DAC Reserve, Riesling

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC Reserve
Lage:	Langenlois Seeberg
Sorte:	Riesling
Seehöhe:	245 - 305 m
Ausrichtung:	Süd- Südwest
Boden:	Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	20 - 56 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	25 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang November 2013
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	Spontangärung, 50% im Stahltank & 50% in gebrauchten Akazienfässern, 4 Wochen bei 20-22° C
Ausbau:	in gebrauchten Eichenfässern, 6 Monate auf voller Hefe & 4 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	September 2014

Wein

Jahrgang:

2013 - schwieriger Start, glückliches Ende

Ein langer Winter sorgte für einen späten, aber durch einige schöne Wochen Ende April und Anfang Mai, zügigen Austrieb. Ende Mai gab es Hagel, welcher im Käferberg und Steinmassl zu Ernteverlusten führte. Die Blüte, Mitte Juni entsprach einem „normalen" Zeitpunkt. Leider war aber die Witterung sehr ungünstig. Auf eine Hitzewelle folgte nasskaltes Wetter, was zu sehr schlechter Befruchtung vor allem bei der Hauptsorte Grüner Veltliner führte. Der Sommer 2013 zählte zu den fünf heißesten des letzten Jahrhunderts. Der Trockenheit im Juli folgte Ende August gerade rechtzeitig zu Reifebeginn Regen und eine sehr gute Reifephase begann. Durch die langsam verlaufende Reife konnte man ruhig und überlegt zuwarten, und am 8. November war mit Ausnahme der Süßweine alles im Keller. Ende November kamen dann noch Auslesen und Beerenauslesen.

Verkostung: Mittleres Gelbgrün. Zart floralunterlegter feiner gelber Steinobsttouch, ein Hauch von Blüten und Honig, facettenreich, frische Wiesenkräuter klingen an, etwas Ananas. Saftig, hochelegant, feine Tropenfruchtnuancen, finessenreiche Säurestruktur, vibrierende Stilistik, zitroniger Touch im Finale, sehr gute Länge.

Reifepotenzial:	2014 - 2030
Speiseempfehlung:	Fisch, Meeresfrüchte, in der Reife auch Rind
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	3,1 g/l
Säure:	7,2 g/l
Lesegradation:	20° KMW
EAN Code 0,75 l:	9120009720639 | 9120009720653 | 9120009720660
Verfügbar in:	0,75 l | 1,5 l | 3,0 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein | AT-BIO-402

Gölles Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wieninger
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA

respekt

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4 · www.loimer.at · weingut@loimer.at