LOIMER

Langenlois **Seeberg** 1ÖTW
2014 Kamptal DAC Riesling

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
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 BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte Oktober
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	Spontangärung in großen, gebrauchten Akazienfässern, 4 Wochen bei 20- 22° C
Ausbau:	in großen, gebrauchten Eichenfässern, 6 Monate auf voller Hefe & 4 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	September 2015

Wein

Jahrgang:	**Ein Weinjahr mit zwei Gesichtern ist im Keller!** Bis Ende Juli war das Wetter top, ab August wurde es schwierig. September & Oktober waren warm aber auch nass. Den Trauben hat das ordentlich zugesetzt. Strenge Selektion war die Devise! Leicht bis mittelkräftig, sauber und fruchtbetont, ein Jahrgang zum „Trinken!" - so der erste Eindruck. Aber auch einige fantastische Qualitäten! Vor allem die Weine aus Gumpoldskirchen und unsere Ersten Lagen! Daher könnte man fast sagen: „Ende gut, Alles gut!"
Verkostung:	Komplexe, gelbfruchtige Aromatik, typisch für Seeberg. Am Gaumen dichte Textur bei schlankem Körper, der dem Jahrgang durchaus entspricht mit seiner Leichtfüßigkeit. Das erfrischende Säurerückgrat, gepaart mit der typischen Kompaktheit dieses von alten Reben stammenden Rieslings garantiert gutes Lagerpotenzial. Gute Spannung auch im Abgang. Ein eleganter Seeberg!
Reifepotenzial:	2016 - 2024
Speiseempfehlung:	Fisch, Vegetarische sowie asiatisch-pikante Küche
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	Ja
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	2,6 g/l
Säure:	5,7 g/l
Lesegradation:	18,5 KMW
EAN Code 0,75 l:	9120009721117 | 9120009721131 | 9120009721148
Verfügbar in:	0,75 l | 1,5 l | 3,0 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein | AT-BIO-402

Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann 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