LOIMER

Langenlois **Seeberg** 1ÖTW
2015 Kamptal DAC Riesling

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Seeberg
Klassifizierung:	ÖTW „Erste Lage"
Sorte:	Riesling
Seehöhe:	300 bis 320 m
Ausrichtung:	Süd- Südwest
Boden:	Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	20 - 65 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2015
Maischestandzeit:	12 bis 24 Stunden
Gärung:	Spontangärung, 50% im Stahltank & 50% im Eichenfaß, 4 Wochen bis 4 Monate bei max. 22° C
Ausbau:	in Eichenfässern, 6 Monate auf voller Hefe & 4 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	August 2016

Wein

Jahrgang:	**Das haben wir uns verdient!** Nach dem doch sehr schwierigen Erntejahr 2014 mit einem hohen Selektionsaufwand, können wir dieses Jahr aus dem Vollen schöpfen. Der Seeberg wurde vom Hagel im Mai verschont und die Trockenheit konnte dem Riesling nichts anhaben. Etwas Regen im August und ein wunderbarer September ließen die Trauben voll ausreifen. Die für den Seeberg Alte Reben immer wieder typische Botryits wurde ausgelesen und daraus mit überreifen Trauben gemeinsam eine „Spätlese" gekeltert die noch im Holzfass reift.
Verkostung:	Zart rauchig unterlegter feiner gelber Steinobsttouch, ein Hauch würziger Waldhonig, facettenreich. Am Gaumen saftig, hochelegant, finessenreiche und feste Säurestruktur, schmelzig-griffiger Touch im Finale. Überzeugende Länge und Reifepotenzial. Wenn Steinmassl eine Blüte wäre, so müsste Seeberg die Frucht daraus sein!
Reifepotenzial:	2018 - 2035
Speiseempfehlung:	Forelle gebraten, Asiatische Küche
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	13,5%
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	5,9 g/l
Lesegradation:	21° KMW
EAN Code:	9120009727164 | 9120009727140 | 9120009727133
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