



LOIMER

Ried **Seeberg 1^{ÖT}**

2016 Langenlois 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

Lesen:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2016
Maischegärungszeit:	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:	September 2017

Wein

Jahrgang: **Wein, der überzeugt – der Jahrgang 2016**

Das Wetter 2016 hat uns lange in Atem gehalten und es blieb spannend bis zum Schluss. Aufgrund des milden Winters startete die Vegetation sehr früh, was bereits Mitte April zum Knospenaufbruch und zum ersten Grün führte. In der letzten Aprilwoche kam es aber dann zu einem Kaltlufteinbruch mit Spätfrost. Die Folge war ein 30%iger Frostschaden in Langenlois und Gumpoldskirchen. Der späte Frühling und die Sommermonate waren gekennzeichnet von schwülem Klima mit viel Niederschlag und vereinzelt Hitzeperioden. Biologisch arbeitende Winzer waren deshalb im Weingartenmanagement sehr gefordert. Für einen versöhnlichen Abschluss des Weinjahres sorgte schließlich der ungewöhnlich warme, sonnige und trockene September. Er verhalf den Trauben zu sehr guter Reife. Die kühleren Nächte zu Monatsende führten zu einer optimalen Entwicklung des Aromas. Aufgrund der Wetterlage stand man auch bei der Lese unter keinerlei Zeitdruck. Das Ergebnis war Traubenmaterial mit ausgeprägter Reife und Nährstoffversorgung. Die Arbeit im Keller verlief problemlos. Gesunde Trauben mit mittlerem Zuckergehalt brachten klare, mittelkräftige Weine mit schöner Sorten- und Gebietsstilistik hervor.

Verkostung: Würzig unterlegter Steinobsttouch, dezente Aromatik, jedoch gediegen und unaufgeregt. Geschmacklich lässt der Jahrgang wieder den Spannungsbogen erkennen, die man erstens von Riesling und zweitens von der Lage gewohnt ist! Angenehme, belebende Säure, pikant-fruchtiger Geschmack, herrlich voll und doch schlank. Überzeugende Länge und Reifepotenzial. Dekantieren empfohlen.

Reifepotenzial:	2019 - 2036
Speiseempfehlung:	Forelle gebraten, Asiatische Küche
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	3 g/l
Säure:	6,6 g/l
Lesegradation:	20,5° KMW
EAN Code:	9120009728956 9120009728970 9120009728987
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 Wienerer
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