

1^{er} Langenlois Ried Seeberg 2017

Weingarten

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

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2017
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 2018

Wein

Jahrgang:

Das Weinjahr 2017

Noch nie haben wir so früh mit der Ernte begonnen. Am 29. August war Startschuss. Die frühe Ernte brachte feste und gut strukturierte Weine hervor. Das Jahr begann mit einem Winter, der sich nur im Jänner von seiner strengen Seite zeigte. Die folgenden Monate bis Mitte April waren sehr warm, weshalb es auch zu einem frühen Austrieb kam. Bis Mitte Mai wurde es jedoch wieder unterdurchschnittlich kalt und die Eiseiligen ließen heuer lange auf sich warten. Die Frosträchte Ende April und Anfang Mai überstanden wir unbeschadet. Die Blüte verlief problemlos und war schon Anfang Juni in Gumpoldskirchen und zehn Tage später in Langenlois abgeschlossen. Den Traubenschluss erreichten wir in vielen Lagen bereits Ende Juni. Die erste Hälfte des Jahres war in Langenlois durch Trockenheit geprägt, was jedoch die Reben gut überstanden haben. Ende Juli kam in Langenlois der lang ersehnte Regen. August und September waren für die Entwicklung perfekt. Die Wasserversorgung in Gumpoldskirchen hingegen war immer ausreichend. Wind sorgte für eine schnelle Trocknung der Blätter und Wärme für eine gleichmäßige und zügige Entwicklung.

Verkostung:

Ölige Schlieren, entwickelt mit Luft einen charmanten Duft nach Ringlotten und Orangen, enorme Spannung, Zitronenschnitte und Steinobst, mineralische Struktur mit Grip, pikanter, salziger Abgang der extrem lange anhafet, vielversprechendes Potenzial.

Speisempfehlung:

Salzhering, asiatische Küche

Reifepotenzial:

2020 - 2040

Serviertemperatur:

12° - 14°C

Dekantieren:

2 Stunden

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	2,5 g/l
Säure:	7 g/l
Gesamt SO ₂ :	67 mg/l
Lesegradation:	19,5° KMW
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l 3,0 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut