



2012 Langenlois **Spiegel 1^{QT}** Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve

Lagen und Klima

Das Zusammenspiel von Klima und Boden im Donauraum bildet die Basis für den Charakter unserer Weine. Ausläufer des pannonischen und kontinentalen Klimas bringen heiße, trockene Tage in das Gebiet. Kühle Luftströme aus dem höher gelegenen Waldviertel durchmischen und „würzen“ die bis zu 38° C heiße Luft. Die Böden sind ebenso einzigartig und ideal für den Weinanbau: Zum einen findet man hier Gföhler Gneis, das Urgestein, darüber lagert Braunerde. Manchmal befindet sich dazwischen auch noch eine Kalkschicht. Zum anderen gibt es hier Löss, Flugstaub aus der Eiszeit, der sich zu fruchtbarem Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehm- und Schotterböden.

Spiegel

Gegen Ost-Südost gestreckter Geländerücken südlich von Langenlois. Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf eine Gliederung durch unterschiedliche Klimaphasen im Lösspaket hin. Dank der tiefgründigen Böden konnten die bis zu 45 Jahre alten Rebstöcke sehr tief wurzeln und überstehen damit auch lange Trockenperioden unbeschadet. Hier wächst die Rebsorte Grüner Veltliner am besten. Die Trauben nehmen das Terroir in sich auf und bringen Weine von hoher Aromakonzentration hervor. Ein Wein, der lange reifen kann.

Vinifikation

Der Most für den Spiegel wurde nach rund 12 h Maischestandzeit und geringer Vorklä rung, in traditionelle Eichenfässer (2.500 l) gefüllt. Im Fass erfolgte die Gärung mit natürlichen Hefen aus dem Weingarten. Ende April 2013 wurde abgezogen und der Wein bis zur Abfüllung im September auf der Feinhefe im Holzfass ausgebaut.

Trinkempfehlung

Dekantieren (1-2h), 12° bis 14° C
Reife, kraftvolle Weine wie der Spiegel sind universell einsetzbare Speisenbegleiter.
Beste Trinkreife 2013 bis 2024



Fred Loimer

„Ich lasse mich gerne überraschen“, meint Fred Loimer. Selbst ist und war er auch immer für Überraschungen gut. Etwa als er im Jahr 2000 auf einem historischen Ziegelgewölbekeller in Langenlois einen minimalistischen schwarzen Kubus errichten ließ und damit das liebliche Kellergassen-Ensemble ordentlich aufmischte. Oder als er 2006 damit begann, seine Weingärten auf biologisch dynamische Landwirtschaft umzustellen und ein Jahr später mit Winzerkollegen den Verein „Respekt“ gründete, um die Ziele der Biodynamik konsequent im Weinbau umsetzen zu können.

2012 trotzdem große Freude!

Das Frühjahr war schwierig! Winterfrost machte den Austrieb ungleichmäßig und lückenhaft, Spätfrost im Mai erhöhte die Schäden dramatisch. Die Trockenheit war ebenso nicht hilfreich. Der Sommer hat alles versucht dem entgegenzuwirken. Regen und Wärme halfen den Reben sich zu erholen und die wenigen Trauben entwickelten sich prächtig. Im Herbst konnte man dann bei trockenem Wetter den Lesetermin fast nach Belieben wählen und fantastisch reife Trauben ernten. Obwohl die Menge sehr bescheiden war, haben wir große Freude mit der Qualität.

Degustationsnotiz

Vielschichtig von Beginn an mit reichlich reifem Apfel, Honig und würzigen Noten, leicht reduktiver Touch, was den Wein spannend macht; ein Mix aus getrockneten Kräutern, pfeffrigen Noten, Apfel und frischer Mango, großartige Fülle, vielschichtig und langanhaltend.

Technische Daten

Kamptal DAC Reserve
Herkunft: Kamptal
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 14 % vol.
Restzucker: 2,6 g/l trocken
Säure: 5,4 g/l