

Langenlois **Spiegel 1** W 2014 Kamptal DAC Grüner Veltliner



Herkunft: Kamptal
Qualitätsstufe: Kamptal DAC
Lage: Langenlois Spiegel
Sorte: Grüner Veltliner
Seehöhe: 300 m
Ausrichtung: Ost- Südost

Boden: Löss

Klima: pannonisch, kontinental Erziehungssystem: Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke: 20 - 50 Jahre

Pflanzendichte: 2.500 - 5.000 Rebstöcke / ha

Ertrag ha: 35 hl / ha

Anbaumethode: biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

LOIMER

OTW ERSTE LAGE

LOIMER

2014 Langenlois Spiegel 1 W

Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte Oktober

Maischestandzeit: 12 Stunden

Gärung: Spontangärung in gebrauchten 2.500 Liter Eichenfässern, 4 Wochen bei 22° C

Ausbau: 6 Monate auf voller Hefe und 3 Monate auf der Feinhefe

Abfüllung: September

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: Feine, leicht rauchig unterlegte Noten von gelben Äpfeln. Am Gaumen würzig

und feinfruchtig. Dem Jahrgang entsprechend leichtfüßig, dennoch mit solider Länge. Mittlere Säure, wirkt sehr gut ausbalanciert. Ein ausnahmsweise etwas leichterer, dafür umso trinkfreudigerer Spiegel, der mit Eleganz punktet. Feine

Spannung durch ausgewogene Finesse.

Reifepotenzial: 2016 - 2024

Speiseempfehlung: Helles Fleisch, mit Saucen marinierter Salat, Gemüse, Fleischstrudel

Serviertemperatur: 12° - 14°C Dekantieren: Ja

Dekantieren: Ja Vegan: Ja

Daten

 Alkohol:
 12,5%

 Restzucker:
 1,6 g/l

 Säure:
 4,4 g/l

 Lesegradation:
 19,5 KMW

EAN Code 0,75 I: 9120009721070 | 9120009721094 | 9120009721100

Verfügbar in: $0,75 \mid \mid 1,5 \mid \mid 3,0 \mid$ Kontrolle: durch Lacon BIO Status: Biowein \mid AT-BIO-402

Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wieninger

PREMIUM ESTATES of AUSTRIA





