



# LOIMER

## Ried **Spiegel 1<sup>ÖT</sup>**

### 2016 Langenlois Kamptal<sup>DAC</sup> Grüner Veltliner

#### Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	<b>Kamptal</b> DAC
Lage:	Langenlois Spiegel
Zertifizierung:	ÖTW „Erste Lage“
Sorte:	Grüner Veltliner
Seehöhe:	260 - 270 m
Ausrichtung:	Süd
Boden:	Löss
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	20 - 55 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

#### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2016
Maischestandzeit:	12 bis 24 Stunden, teilweise auf Maische vergoren (10% - 4 Wochen)
Gärung:	Spontangärung in gebrauchten 1.250 & 2.500 Liter Holzfässern, 4 Wochen bei max. 24° C
Ausbau:	in gebrauchten Akazie & 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: Helles Goldgelb, zarte Aromen von reifen Äpfeln. Lebendige und zugleich reife Säure, fast schon prickelnde Würze am Gaumen gepaart mit dem unvergleichlichen Charme, wie ihn nur der Veltliner vom Spiegel hat. Der typische Schmelz, den Weine dieser Paradelage häufig aufweisen, ist in diesem Jahrgang wieder sehr schön präsent, jedoch gepaart mit der jahrgangstypischen Frische, die diesen vollen Wein mehr Rückgrat und Struktur verleiht.

Reifepotenzial:	2019 - 2036
Speiseempfehlung:	Schweinsbraten, Geschmortes, Wild
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden
Vegan:	Ja

#### Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	1,1 g/l
Säure:	4,5 g/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Code:	9120009728871   9120009728895   9120009728901
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](http://www.loimer.at) · [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at)