LOIMER

Langenlois **Steinmassl** 1ÖTW
2015 Kamptal DAC Riesling

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Steinmassl
Zertifizierung:	ÖTW „Erste Lage"
Sorte:	Riesling
Seehöhe:	300 - 340 m
Ausrichtung:	Süd- Südost
Boden:	Gneis, Meeressedimente (Ton)
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 - 55 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	30 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2015
Maischestandzeit:	12 bis 24 Stunden
Gärung:	Spontangärung, 50% im Stahltank und 50% im Holzfass, 4 - 6 Wochen bei max 22° C
Ausbau:	6 Monate auf voller Hefe & 4 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
Abfüllung:	August 2016

Wein

Jahrgang:	**Das haben wir uns verdient!** Nach Hagel 2013 und nach dem doch sehr schwierigen Erntejahr 2014 mit einem hohen Selektionsaufwand, können wir dieses Jahr aus dem Vollen schöpfen. Der Riesling hat das trockene erste Halbjahr gut überstanden, auch der Boden im Steinmassl hat hier gut geholfen. Etwas Regen im August und ein wunderbarer September brachten vollreife gesunde Trauben die wir Anfang und Mitte Oktober von Hand geerntet haben
Verkostung:	Strahlendes Goldgelb. Feine stahlige Nase, frische Steinobstnoten. Zeigt den typisch feinfruchtigen, offenherzigen Charakter eines Steinmassl. Öffnet sich mit Luftkontakt, reife Säure, animierende Frucht am Gaumen, kräftig und zugleich balanciert bis zum langanhaltenden Abgang. Ob des reifen Jahrgangs ausreichend Struktur, um als großer Riesling des Hauses erkannt und geschätzt zu werden.
Reifepotenzial:	2018 - 2035
Speiseempfehlung:	Forelle blau, Asiatische Küche
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	13,5 %
Restzucker:	3,1 g/l
Säure:	5,7 g/l
Lesegradation:	21° KMW
EAN Code:	9120009727201 | 9120009727188 | 9120009727171
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 Schellmann Wieninger
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