

1^{er} Langenlois Ried **Steinmassl 2017**

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried Steinmassl Seehöhe 300 – 340 m
Sorte:	Riesling
Boden:	Gneis, Meeressedimente (Ton)
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 - 55 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke/ha
Ertrag:	30 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% imahltank 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 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 Eisheiligen ließen heuer lange auf sich warten. Die Frostnächte 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: Dicke Schlieren, Marillen-Topfen-Golatsche, Ringlotten mit Vanillezucker, vollmundig und sanft, edle Säure, ausbalanciert mit cremigem Extrakt, Marillenkofit, ein wahrer Schmeichler, erst im Abgang zeigt die Säure auf und verleiht Lebendigkeit.

Speisenempfehlung:	Marillenkuchen, Obstsalat
Reifepotenzial:	2020 - 2040
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	3,1 g/l
Säure:	6,2 g/l
Gesamt SO ₂ :	76 mg/l
Lesegradation:	20° KMW
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l 3,0 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut