

1^W Langenlois Ried **Loiserberg 2019 - Riesling**

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried Loiserberg Seehöhe 350 – 400 m
Sorte:	Riesling
Boden:	Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	7 - 50 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 - 7.000 Rebstöcke/ha
Ertrag:	35 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lesen:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 24.9.; 4.10. und 10.10.2019
Maischestandzeit:	12 Stunden, teilweise Ganztraubenpressung
Gärung:	spontan, im Stahltank, 4-6 Wochen bei max. 20-22°C
Ausbau:	im Stahltank, auf voller Hefe für 4 Monate, auf der Feinhefe für weitere 4 Monate
Abfüllung:	Juli 2020

Wein

Jahrgang:	Wen man sich als Winzer etwas wünschen darf, dann ein 9er Jahr!! Aus welchem Grund auch immer, die 9er Jahre gehören immer zu den Besten. Nach einem sehr trockenen und wieder einmal zu milden Winter wurden die Sorgen beim Austrieb, durch einen kühlen (aus heutiger Sicht!) und niederschlagsreichen Mai aufgelöst. Die Blüte fiel daher auch in eine „normale“ Zeit Mitte Juni und verlief gut aber nicht zu gut und somit war der Fruchtansatz deutlich unter 2018. Der Sommer blieb zwar wieder einmal trocken und teilweise auch heiß, doch in Summe gab es immer rechtzeitig Regen und kühle Phasen. Das gesamte Jahr war ungefähr 2 Wochen später als 2018, d.h. noch immer etwas früher als man das von den 80er Jahren kannte. Wahrscheinlich war es ein Jahr des „neuen Normal!“ Die Weinlese begann für Sekt in der letzten Augustwoche und endete für die Herkunftsweine des Kamptals am Ende der ersten Oktoberwoche. Wenige Tage waren verregnet. Physiologische Reife, Geschmack der Trauben und Analyse des Saftes machen den Weinjahrgang 2019 zu einem der sehr, sehr Guten.
-----------	--

Verkostung:	Farbkräftiges Strohgelb mit mächtigen Kirchenfenstern, im Bukett ein Mix aus getrockneter Marille Kamille und Gänseblümchen, ausgesprochen salzig am Gaumen, packende Substanz, vitale Zitrus- und Steinobstnoten mit klirrender Säure, dichter Schmelz aber knochentrocken, mineralische Struktur mit enormem Zug bis ins lange Zitrusfinale.
Speisempfehlung:	zu weißem Fisch aller Art
Reifepotenzial:	2020 – 2030
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	1-2 Stunden

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	5,9 g/l
Gesamt SO ₂ :	69 mg/l
Lesegradation:	20,5 ° KMW
Verfügbar in:	0,75
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut