

1^W Langenlois Ried Seeberg 2018

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried Seeberg Seehöhe 300 – 320 m
Sorte:	Riesling
Boden:	Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	20 - 65 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke/ha
Ertrag:	35 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte bis Ende September 2018
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung und Maischekontakt für 12 bis 24 Stunden
Gärung:	Spontangärung, 50% im Stahltank & 50% im Eichenfass, 4 Wochen bis 4 Monate bei max. 22° C
Ausbau:	in Eichenfässern, 11 Monate auf voller Hefe nach Abzug im September 2019 für weitere 8 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	unfiltriert im Juni 2020

Wein

Jahrgang:	WARM aber NICHT HEISS So könnte man in Kürze den Witterungsverlauf 2018 beschreiben. Februar und März waren sehr kalte Wintermonate. Nach einem außergewöhnlich warmen Jänner führten der kalte Februar und März zu einem späteren Austrieb der Reben sodass im Gegensatz zu den zwei Jahren davor keine Schäden durch Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 erlaubte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Reblüten war in den meisten Weinbaugebieten bereits Ende Mai abgeschlossen. Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch den heißen Sommer hindurch erhalten. Während der warme Juni noch moderate Niederschläge brachte, zeichnete sich der heiße Juli durch Hitzeperioden und Trockenheit aus. Bewässerung - wo möglich - und sonstige weinbauliche Maßnahmen waren dringend nötig um Junganlagen und wenig verwurzelte Weingärten vor Überlastung zu schützen. Im August war die Lese schon im Gang. Ein Kaltlufteinbruch zu Monatsende sorgte endlich wieder für kühleres Lesegut. Gewitter und Starkregen waren die unangenehmen Begleiterscheinungen, die teilweise Leseпаusen erzwingen. Ein milder, sonniger und meist trockener September läutete das Ende der Lese ein, die Anfang Oktober so gut wie überall abgeschlossen war.
-----------	--

Verkostung:	Strohgelb mit dicken Kirchenfenstern, sortentypische Nase nach getrockneten Marillen und Ringlotten; am Gaumen saftig mit hohem Säurebogen, glockenklare Frucht mit delikater Extraktsüße, wieder Marillen und Zitronensorbet, zugänglich und trinkanimierend, trotz leichtfüßigem Alkohol substanzreich mit straffer Struktur, langer salzig-fruchtiger Nachhall.
-------------	--

Speisenempfehlung:	asiatische Küche
Reifepotenzial:	2021 - 2035
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	6,4 g/l
Gesamt SO ₂ :	65 mg/l
Lesegradation:	19,0° KMW
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l 3,0 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut

