

1^{ÖT} Langenlois Ried Käferberg 2019

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Käferberg Seehöhe 310 – 345 m
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	Sand, Ton, Meeressedimente auf Gneis
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot, Kordon und Lyra
Alter der Rebstöcke:	15 - 57 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 - 6.000 Rebstöcke/ha
Ertrag ha:	45 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt_BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 21.9., 1.10. und am 12.10.2019
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung und Maische bis 24 Stunden
Gärung:	Spontangärung in 1.250 und 2.500 Liter Eichenfässern, 4 Wochen bei max. 24° C
Ausbau:	11 Monate auf voller Hefe ohne Schwefel in Eichenfässern & weitere 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank mit wenig Schwefel
Abfüllung:	unfiltriert Juni 2021

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 dem Rekordjahr 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 geben uns Hoffnung dass der Weinjahrgang 2019 zu den ganz ganz Guten gehören wird. Wie weit oben in der Bestenliste wird man aber erst in einiger Zeit wissen! Die Menge ist natürlich deutlich hinter 2018 geblieben dürfte sich aber nur etwas unter dem langjährigen Durchschnitt befinden.
-----------	--

Verkostung:	Goldgelb mit massiver Schlierenbildung, braucht Luft im Glas, ein Hauch Hefe, vegetabile Anklänge, heißer Stein; saftige Frucht, extraktsüß, getrocknete Ananasscheiben, Zitronengelee, mächtige Substanz mit straffer Struktur, frische Säure mit salzigen Adern, anfangs ruhig, baut sich zum Abgang hin auf, mit Luft kommt Pfeffer und Sortentypizität, hohe Mineralität, anspruchsvoll mit Potenzial. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)
-------------	--

Reifepotenzial:	2022 - 2035
Speiseempfehlung:	zum Wiener Schnitzel oder gebackenem Fisch
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden

Daten

Alkohol:	13,5 %
Restzucker:	1,3 g/l
Säure:	5,6 g/l
Gesamt SO ₂ :	41 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l 3,0 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut