

# 1<sup>W</sup> Langenlois Ried **Loiserberg** Grüner Veltliner 2020

## Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	<b>Kamptal</b> DAC
Lage:	Langenlois Ried Loiserberg   Seehöhe 350 – 390 m
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	Glimmerschiefer mit tonigen Braunerdeauflagen
Klima:	pannonisch, kontinental, vom kühlen Waldviertel beeinflusst
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 - 55 Jahre
Pflanzendichte:	2.500 - 5.500 Rebstöcke / ha
Ertrag:	40 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Am 9.10. und 21.10.2020
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung
Gärung:	spontan, in großen gebrauchten Eichenfässern, 4-8 Wochen bei 20-24°C und imahltank (50%) bei 20° bis 22° C
Ausbau:	in großen neutralen Eichenfass auf voller Hefe für 8 Monate, auf der Feinhefe für weitere 2 Monate
Abfüllung:	Ende August 2021

## Wein

Jahrgang:

Das Weinjahr 2020 – Ein Sommer wie damals, angenehm schön und keine extreme Hitze. Das Wetter war bis Ende April sehr trocken – eigentlich zu trocken. Anfang Mai setzte der lang ersehnte Regen endlich ein und kam in regelmäßigen Abständen immer wieder. Somit verzeichneten wir vier Monate später so viel Niederschläge wie normalerweise in einem ganzen Jahr. Durch diese beständige Versorgung der Reben standen alle Weingärten wunderschön da und entwickelten sich prächtig. Die Regenverteilung begünstigte, dass unsere Trauben auch heuer wieder bis spät in den August gesund blieben. In so einem Jahr macht sich die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise – also das Zusammenspiel von Mensch, Tier und Pflanze – ganz besonders bezahlt. Es liegt in unserer Verantwortung, ein ausgeglichenes Wachstum zu erreichen und die Reben in einer gesunden Balance zu halten. Nur gesundes Wachstum bildet eine gute Basis für Widerstandsfähigkeit. Am Loiserberg konnten wir 2020 die Trauben Mitte Oktober in einer bereits kühleren Zeit ernten. Das begünstigt die Fruchtbildung und erhält die Frische der Riede. Die Ernte erfolgt natürlich wie immer von Hand, in kleine Kisten, selektiv für gesunde, reife Trauben. Durch die achtsame Lese braucht es im Keller nur mehr Sorgfalt und Zeit und so vergären die Moste des Loiserbergs spontan im großen Eichenfass und bleiben fast bis zur Füllung auf voller Hefe.

Verkostung:	Gelb mit grünen Reflexen, intensiver Duft nach Birnen und kandierten Früchten, Orangen und Mandarinen, ein Hauch Gewürznelken, am Gaumen saftig und vollmundig, Apfelkompott und Zitronengelee umhüllen die Zunge, strukturiert mit Biss, lebendige Spannung mit salzigem Nachhall, kühl und erfrischend im langen Abgang. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)
Speisenempfehlung:	Currygerichte
Reifepotenzial:	2022 – 2032
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	1-2 Stunden

## Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	5,7 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	54 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut