

1^{ÖW} Langenlois Ried Seeberg 2019

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
Ertrag:	35 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September bis Anfang Oktober 2019
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 2020 für weitere 8 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	unfiltriert im 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 Herkunftswine 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 dicken Kirchenfenstern, zurückhaltend im Duft, heißer Stein, diskreter Mix aus gelben Früchten und grünem Tee, entwickelt sich mit Luft; am Gaumen straffe Struktur mit kreidigem Grip, mundfüllend, mächtiger Extrakt, vitale Säure mit salzigem Unterbau, Marillensaft, Zitronengelee und Granatapfelkerne, langer Zitrusnachhall, appetitanregende Mineralbombe mit Potenzial. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Speisenempfehlung: Currygerichte, indische Küche
 Reifepotenzial: 2022 - 2035
 Serviertemperatur: 12° - 14°C
 Dekantieren: 2 Stunden

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	4,3 g/l
Säure:	7 g/l
Gesamt SO ₂ :	45 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l 3,0 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut