

1^W Langenlois Ried **Steinmassl 2019**

Weingarten

| | |
|----------------------|--|
| Herkunft: | Kamptal |
| Qualitätsstufe: | Kamptal DAC |
| Lage: | Langenlois Ried Steinmassl Seehöhe 300 – 340 m |
| Sorte: | Riesling |
| Boden: | Gneis, Meeressedimente (Ton) |
| Klima: | pannonisch, kontinental |
| Erziehungssystem: | Guyot |
| Alter der Rebstöcke: | 15 - 55 Jahre |
| Pflanzendichte: | 3.000 - 5.000 Rebstöcke/ha |
| Ertrag: | 30 hl/ha |
| Anbaumethode: | biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN |

Keller

| | |
|-------------------|---|
| Lese: | selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September 2019 |
| Maischestandzeit: | 12 bis 24 Stunden |
| Gärung: | Spontangärung, 50% imahltank und 50% im Holzfass, 4 - 6 Wochen 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: | Juni 2021, unfiltriert |

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: Öliges Gold, fruchtbetontes Bukett, getrocknete Marillen, Birnensenf, Zitronenzesten, Zwetschken; glockenklare Steinobstnoten am Gaumen, delikate Extraktsüße, pikante Säure mit hohem Spannungsbogen, saftiger Schmelz, geschmeidige Textur zeigt den steinigen Boden, erfrischender Abgang mit langem Zitrusnachhall, wunderbar sortentypisch, hochwertig mit sagenhaftem Trinkspaß. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

| | |
|--------------------|------------------|
| Speisenempfehlung: | gegrillter Fisch |
| Reifepotenzial: | 2022 - 2040 |
| Serviertemperatur: | 12° - 14°C |
| Dekantieren: | 2 Stunden |

Daten

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Alkohol: | 13% |
| Restzucker: | 3,8 g/l |
| Säure: | 6,5 g/l |
| Gesamt SO ₂ : | 44 mg/l |
| Verfügbar in: | 0,75 l 1,5 l 3,0 l |
| Vegan: | Ja |



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut