

1^W Langenlois Ried **Loiserberg 2020 - Riesling**

Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried Loiserberg Seehöhe 350 – 400 m
Sorte:	Riesling
Boden:	Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	7 - 50 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 - 7.000 Rebstöcke/ha
Ertrag:	35 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 9.10.2020
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung
Gärung:	spontan, im Stahltank, 4-6 Wochen bei max. 20-22°C
Ausbau:	im Stahltank, auf voller Hefe für 6 Monate, auf der Feinhefe für weitere 4 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 Stahltank und bleiben über den ersten Winter auf voller Hefe und reifen dann auf Feinhefe bis zur Füllung Ende August.

Verkostung: Sattes Gelb mit dicken Kirchenfenstern, eine Duftexplosion schießt in die Nase, Holunderblüten, Marillen, Orangen und muskatige Anklänge, blitzsaubere Frucht am Gaumen, Steinobst und Limetten, elegant und druckvoll zugleich, vitaler Säurebogen gestützt von delikater Extrakt Süße, beeindruckende Substanz bei leichtfüßigem Alkohol, hochwertiges Trinkvergnügen. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Speisenempfehlung: asiatische Speisen, gerne auch scharf

Reifepotenzial:	2022 – 2032
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	1-2 Stunden

Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	5,2 g/l
Säure:	7,2 g/l
Gesamt SO ₂ :	63 mg/l
Verfügbar in:	0,75
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut

