

1^{ÖW} Langenlois Ried Käferberg 2020



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 bis 57 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 – 6.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr

Ein Sommer wie damals, angenehm schön und keine extreme Hitze. Das Wetter war bis Ende April sehr 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. 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.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September bis Anfang Oktober 2020
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 imahltank mit wenig Schwefel
Abfüllung:	Juni 2022, unfiltriert



Verkostung

Gold mit grünen Reflexen, diskreter Duft, getrocknete Kräuter und kandierte Früchte, entwickelt sich mit Luft, Pfefferkuchen, Zitronenverbene; saftige Mundfülle, dichter Schmelz, mineralischer Kern, Ananas- und Apfelgelee, Orangen mit Salzkruste, elegante Extraktsüße, feinherb, pikante Säure macht Druck und Spannung, trotzdem ruhig und gediegen, langer fruchtig-salziger Abgang. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

asiatisch süß-saure Gerichte oder gebackener Fisch

Trinkreife:	2023-2036
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **2,1 g/l**

Säure: **7,2 g/l**

Gesamt SO₂: **48 mg/l**

