

1^{OTW} Ried Loiserberg 2023



Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried Loiserberg Seehöhe 350 – 390 m
Sorte:	Grüner Veltliner (67%) und Riesling (33%)
Boden:	Glimmerschiefer und tonige Auflagen aus Felsbraunerde
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	12 bis 65 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.500 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr & Ried Loiserberg

Das Weinjahr 2023 war mit einigen Höhen und Tiefen ein sehr gutes. Einem trockenen Winter folgten ein feuchter April und Mai. Die Blüte Mitte Juni war nach 10 Tagen mit perfekten Wetterbedingungen abgeschlossen. Nach einem trockenen Sommerbeginn kam der Regen und die kühleren Tage Anfang August gerade richtig für die Entwicklung der Trauben.

Der Boden bestimmt was gut wird!

Felsbraunerden und karger Glimmerschiefer bieten abwechselnd dem Riesling, und dort wo es fruchtbarer ist dem Grünen Veltliner ideale Voraussetzungen. Die Eleganz und Frucht des Rieslings und die Kraft und Würze des Veltliners, vereint durch gemeinsame Vergärung. Der Wein folgt neuem Denken und alter Weisheit. Vielfalt und Biodiversität für natürliches Gleichgewicht im Weingarten, Keller und im Glas.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 23.9. und 4.10.2023
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung
Gärung & Ausbau:	spontan, in großen gebrauchten Eichenfässern, 12 Monate auf voller Hefe und nach Abzug weitere 8 Monate auf den feinen Hefen im Stahltank
Abfüllung:	August 2025
Verschuß:	Diam

Verkostung

Kräftiges Grüngelb, ölige Schlieren, fruchtbetonte Nase, Ringlotten, Ananas, Kletzen, Weißdorn, Aloe Vera; exzellente Mundfülle, strukturiert, eleganter Mix aus fruchtigen und vegetabilen Komponenten, Apfel- und Zitronengelee, Orangen, Schafgarbe, balancierte Säure, extraktsüßer Schmelz, feinsalzig, saftiger Zug bis ins lange Fruchtfinale.

(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Obstsalat, Schweinsbraten

Trinkreife:	empfohlen 2026 – 2033 (und darüber hinaus)
Vegan:	Ja
Nährwerte & Zutaten:	E: 311 kJ/74 kcal



Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **2,0 g/l**

Säure: **5,9 g/l**

Gesamt SO₂: **63 mg/l**

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4
www.loimer.at · weingut@loimer.at

