

1^{ÖW} Ried Loiserberg Grüner Veltliner 2021



Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried Loiserberg Seehöhe 350 – 390 m
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	Glimmerschiefer mit tonigen Braunerdeauflagen
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 55 Jahre
Pflanzendichte:	2.500 - 5.500 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr

In den ersten Monaten war es sehr trocken & kühl. Dadurch verlangsamte sich der Austrieb und verschonte uns mit den Folgen des Spätfrostes. Im Juni genossen wir einige Hitzetage, der Sommer hindurch war sehr unbeständig und teilweise mit Unwettern behaftet. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuch-ähnliche Weinlese, die wir am 23.10. abschließen konnten.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte Oktober 2021
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung
Gärung:	spontan, in großen gebrauchten Eichenfässern, 10 Monate auf voller Hefe und im Stahltank (50%) mit Beeren (10%) bei 20° bis 22° C für 6 Monate
Ausbau:	in großen neutralen Eichenfass
Abfüllung:	Ende August 2022

Verkostung

Kräftiges Grüngelb, ölige Schlieren, getrocknete Früchte, Zitronenverbene, kandierte Ananasstücke, ein Hauch Feuerstein im Bukett; straffe Struktur, lässt die Muskeln spielen, elegante Extraktsüße, pikante Säure mit salzigen Strängen, enorme Spannung, dezente Gelbfruchtigkeit, prägnante Urgesteinsmineralität verleiht Druck und Länge, ausgezeichnetes Potenzial, mächtiger Wein mit moderatem Alkohol. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Gebackenes Huhn oder Wiener Schnitzel

Trinkreife:	2023-2033
Vegan:	Ja



Alkohol: **13 %**

Restzucker: **1,0 g/l**

Säure: **5,4 g/l**

Gesamt SO₂: **47 mg/l**