

# 1<sup>W</sup> Ried Loiserberg Riesling 2021



## 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:	10 bis 50 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 – 7.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 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, 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 2022

## Verkostung

Grüngelb, kräftige Schlieren, getrocknete Pfirsichspalten, Kletzen, gewinnt mit Luft, Nektarinen kommen dazu, eine Idee Gänseblümchen; ausgesprochen saftig, süßer Pfirsich mit einem Hauch Limettensirup, delikate Extraktsüße, lebendiges Süße-Säure-Spiel, salzige Adern, substanzreicher Schmelz bei wenig Alkohol, druckvoll und lang, ein Riesling mit Tiefgang. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

## Schmeckt zu

gebratener Fisch

Trinkreife:	2023-2033
Vegan:	Ja



Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **5,8 g/l**

Säure: **6,4 g/l**

Gesamt SO<sub>2</sub>: **65 mg/l**