

# 1<sup>GW</sup> Ried Loiserberg Riesling 2022



## Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried Loiserberg   Seehöhe 350 – 400 m
Sorte:	Riesling
Boden:	Gimmerschiefer
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

Herausfordernd und ganz anders als im restlichen Europa. Das Kamptal war die „Regeninsel“ in diesem so trockenem Jahr 2022. Nach einem außergewöhnlich trockenen Winter kam Mitte April der ersehnte Regen. Am Anfang der Ernte hatten wir dann in 6 Monaten so viel Regen wie normalerweise im ganzen Jahr. Leider war die Verteilung nicht immer günstig und so gab es vor allem beim Grünen Veltliner Verluste durch Peronospora. Wie oft in solch schwierigen Jahren dankt das die Sorte aber dann mit sehr guter Traubenqualität durch die „natürliche“ Ausdünnung des Mehltaus. Ein trockener August brachte hervorragende Reife, ein regnerischer September wieder eine Herausforderung am Anfang der Ernte.

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 29.09., 01.10. und 13.10.2022
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:	30.08.2023



## Verkostung

Grüngelb mit öligen Schlieren, feine Steinobstnase, Obstkuchen mit Vanillezucker, mit Luft tritt die reife Marille in den Vordergrund; straffe Säurespannung, lebendiges Süße-Säure-Spiel, pikant und salzig, glockenklare Frucht, Marillen Kompott, Limettengelee, Zitronensorbet, eine Idee Majoran, substanzreich und lang, archetypischer Riesling. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

## Schmeckt zu

Fischgerichte, gebratene Shrimps

Trinkreife:	2024-2034
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **4,7 g/l**

Säure: **5,6 g/l**

Gesamt SO<sub>2</sub>: **73 mg/l**