

1^{GW} Langenlois Ried Steinmassl 2020



Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried Steinmassl Seehöhe 300 -340 m
Sorte:	Riesling
Boden:	Gneis, Meeressedimente (Ton)
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 bis 55 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	30 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 Mitte Oktober 2020
Maischestandzeit:	12 bis 24 Stunden
Gärung:	Spontangärung, 50% Stahltank & 50% im Holzfass, 4-6 Wochen bei max. 22°C
Ausbau:	in Eichenfässern, 11 Monate voller Hefe nach Abzug im September 2021 für weitere 8 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	Juni 2022, unfiltriert

Verkostung

Öliges Goldgelb mit grünen Reflexen, Ringlotten, gelbe Äpfel, reife Birnen, getrocknete Früchte; dichte Mundfülle bei leichtfüßigem Alkohol, seidige Textur, Marillenkonfit und Zitronengelee, zart rauchige und erdige Anklänge, enormer Fruchtschmelz, edle Säure, mineralischer Kern, wirkt ruhig und entspannend im Auftakt, im Finish lebendig und erfrischend. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

asiatische Speisen

Trinkreife:	2023-2041
Vegan:	Ja



Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **2,6 g/l**

Säure: **6,4 g/l**

Gesamt SO₂: **66 mg/l**

