

1^{GW} Langenlois Ried Käferberg 2021



Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Käferberg Seehöhe 310-345 m
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	Sand, Ton, Meeressedimente auf Gneis
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot, Kordon und Lyra
Alter der Rebstöcke:	15 bis 57 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 – 6.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr

In den ersten Monaten begleitete uns eine sehr trockene, kühle Witterung. 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. Einige wenige Hagelschäden trafen leider auch unsere Weingärten. Nach dem durchwachsenen Sommer zeigte sich der Herbst von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuchähnliche Weinlese. Am 23. Oktober beendeten wir die Ernte in freudiger Erwartung auf einen sehr vielversprechenden Jahrgang 2021. Auch die Gärung verlief problemlos und zügig, die hervorragende Säure bringt Klarheit und Länge und so ist ein längerer Ausbau auf der Hefe möglich der noch eine zusätzliche Dimension eröffnen wird.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 24.9., 30.9., 8.10. und 14.10.2021
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung und Maische bis 24 Stunden
Gärung:	Spontangärung in 1.250 und 2.500 Liter Eichenfässern, 4 Wochen bei max. 24°C
Ausbau:	11 Monate auf voller Hefe ohne Schwefel in Eichenfässern & weitere 8 Monate auf der Feinhefe imahltank mit wenig Schwefel
Abfüllung:	19.04.2023, unfiltriert



Verkostung

Goldgelb, massive Schlieren, braucht Luft im Glas, Trockenfrüchte, Bierhefe und Hopfen, heißer Stein; saftige Frucht, wunderbar trocken, frische Säure mit salzigen Strängen, Bratäpfel, Zitronensorbet, Salzmandeln, mächtige Substanz mit straffer Struktur, kreidige Textur, mineralisches Bitterl im Abgang, anspruchsvoll mit Potenzial. Servierempfehlung: sollte in seinen jungen Jahren unbedingt dekantiert werden, damit er seine volle Größe zeigen kann. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

zum gebackenen Fisch

Trinkreife:	2024-2037
Vegan:	Ja

Alkohol: **13,5 %**

Restzucker: **1 g/l**

Säure: **6,1 g/l**

Gesamt SO₂: **42 mg/l**