

1^W Langenlois Ried Steinmassl 2021



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: | 35 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., 2.10., 13.10.2021 |
| 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 2022 für weitere 8 Monate auf der Feinhefe |
| Abfüllung: | 19.04.2023, unfiltriert |

Verkostung

Öliges Goldgelb, fruchtbetontes Bukett, präzise reife Marillen, eine Idee Walderdbeeren, Orangenzesten, frische Bananen; glockenklare Steinobstnoten am Gaumen, ein Hauch Zitronenverbene, delikate Extraktsüße mit vitalem Säurerückgrat, substanzreicher Schmelz, glatte Textur, ruhig und gediegen, saftiger Trinkspaß, wunderbar sortentypisch. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Obstsalat, chinesische Küche

| | |
|-------------|-----------|
| Trinkreife: | 2024-2042 |
| Vegan: | Ja |



Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **4,6 g/l**

Säure: **8 g/l**

Gesamt SO₂: **108 mg/l**