

1^{GW} Ried Loiserberg Grüner Veltliner 2022



Weingarten

Herkunft:	Kamptal
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Lage:	Langenlois Ried Loiserberg Seehöhe 350 – 390 m
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	Glimmerschiefer mit tonigen Braunerdeauflagen
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 55 Jahre
Pflanzdichte:	2.500 - 5.500 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 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 trockenem 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 Mehлтаus. 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 30.9., 1.10. und 11.10.2022
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung
Gärung:	spontan, in großen gebrauchten Eichenfässern, 10 Monate auf voller Hefe und im Stahltank (50%) mit Beeren (10%) bei 20° bis 22° C für 6 Monate
Ausbau:	in großen neutralen Eichenfass
Abfüllung:	29.8.2023



Verkostung

Leuchtendes Grüngold, intensives Bukett, Kletzen, kandierter Ingwer, getrocknete Datteln, Aranzini, weißer Pfeffer, grüne Oliven, wird mit Luft frischfruchtiger; straffe Struktur bei leichtfüßigem Alkohol, hohe Salzigkeit, delikate Extraktsüße, Ananas- und Limettengelee, Pfeffer, Gewürznelke, gelbe Äpfel, vollmundig und erfrischend zugleich, cremiger Schmelz bleibt lange haften, saftige Grapefruit im Abgang. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Gebackenes, insbesondere Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat

Trinkreife:	2024-2034
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **2,0 g/l**

Säure: **5,7 g/l**

Gesamt SO₂: **55 mg/l**