

Lois Grüner Veltliner 2023 Kamptal_{DAC}



Weingarten

Herkunft:	Kamptal – Erzeugerabfüllung / Estate bottled
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	80% Löss, 20% Gneis
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	5 bis 50 Jahre
Pflanzendichte:	2.500 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 - 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN & Biologisch-organisch

Weinjahr

Das Weinjahr 2023 war mit einigen Höhen und Tiefen nicht nur gut, sondern sehr gut. Nach einem trockenen Winter und mit Regen im April und Mai startet die Blüte heuer etwas verspätet Mitte Juni und war nach 10 Tagen mit perfekten Wetterbedingungen auch schon wieder vorbei. Nach einem trockenen Sommerbeginn kam der Regen und die kühleren Tage Anfang August gerade richtig für die Entwicklung der Trauben. Am 7. September haben wir mit der Ernte begonnen und wir wurden von einem schweren Gewitter samt Hagel Mitte September überrascht, kamen aber mit einem blauen Auge davon. Am 18. Oktober konnten wir die Weinlese abschließen und sind glücklich und zufrieden mit der diesjährigen Ernte.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September bis Mitte Oktober 2023
Maischestandzeit:	teilweise Maischestandzeit; Großteils Ganztraubenpressung
Gärung:	Spontangärung im Stahltank
Ausbau:	im Stahltank auf voller Hefe bis Anfang Jänner (3-4 Monate) und auf der Feinhefe bis zur Abfüllung
Abfüllung:	Erstabfüllung Ende Februar 2024

Verkostung

Gold mit grünen Reflexen, ölige Schlieren, erfrischendes Bukett, Birnen, Eukalyptus, Melissentee, Kleeblüten, Orangenzesten, kandierte Zitronen; straffe Struktur, zarte Extraktsüße, balancierte Säure, betont salzig, dynamische Spannung, Limettengelee, kandierter Ingwer, Apfelspalten, Zitronenverbene, eine Idee weißer Pfeffer, langer Zitrusnachhall, vielschichtiger Wein zum sensationellen Preis.

(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

verschiedenste Currys

Trinkreife:	2024-2028
Vegan:	Ja



Alkohol: **12%**

Restzucker: **3,0 g/l**

Säure: **5,6 g/l**

Gesamt SO₂: **37mg/l**

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4
www.loimer.at · weingut@loimer.at



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut