

1^W Langenlois Ried Steinmassl 2022



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 2022

Herausfordernd und ganz anders als im restlichen Europa. Das Kamptal war die „Regeninsel“ in diesem so trockenem Jahr 2022. Nach einem außergewöhnlich trockenen 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. Dem Riesling hat das gefallen da er wenig Probleme mit Mehltau hat. 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 4.10., 11.10., 17.10. 2022
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 im Stahltank
Abfüllung:	August 2024, unfiltriert

Verkostung

Kräftiges Goldgelb, mächtige Schlieren, charmantes Bukett, blitzsauber und gediegen, Marillenkuchen mit Vanillezucker, getrocknete Pfirsichscheiben; am Gaumen Pfirsichkompott mit Zitrone, Obstsalat, druckvolle Extrakt Süße mit salziger Spannung und agiler Säure, substanzreicher Schmelz, mineralischer Grip, Kalk blitzt durch, kreative Textur, ausgesprochen sortentypisch, mineralisch und trinkfreudig zugleich. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Obstsalat, chinesische Küche, Frischkäse

Trinkreife:	2024-2042
Vegan:	Ja



Alkohol: **13 %**

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

Säure: **6,9 g/l**

Gesamt SO₂: **66 mg/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
Lacoinstitut



NACHHALTIG
AUSTRIA

