

1^{OTW} Ried Käferberg 2023



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 59 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 – 6.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr 2023

Das Weinjahr 2023 war mit einigen Höhen und Tiefen ein sehr gutes. Einem trockenen Winter folgten ein feuchter April und Mai. Die Blüte Mitte Juni war nach 10 Tagen mit perfekten Wetterbedingungen abgeschlossen. Nach einem trockenen Sommerbeginn kam der Regen und die kühleren Tage Anfang August gerade richtig für die Entwicklung der Trauben.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 23.9., 12.10. und 13.10.2023
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 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank mit wenig Schwefel
Abfüllung:	Juni 2025, unfiltriert

Verkostung

Goldgelb, ölige Schlieren, Apfelknödel, Butterbrösel, Pekannüsse, Lebkuchen, Faschingskrapfen, ein Hauch heißer Stein; sanfte Säure, salzige Anklänge, angenehm trocken, zarte Extraktsüße, cremige Substanz, mineralischer Kern, Apfelkompott, grazile Pfefferwürze, Wurzelspeck, getrocknete Ananasstücke, zeigt Sortentypizität, ruhig mit Tiefgang, delikater Apfelmix klingt lange nach. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)



Trinkreife:	empfohlen 2026 – 2033 (und darüber hinaus)
Vegan:	Ja
Nährwerte & Zutaten:	E: 302 kJ/72 kcal



Alkohol: **12,5 %**

Restzucker: **2,1 g/l**

Säure: **4,9 g/l**

Gesamt SO₂: **48 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



MEMBER OF
OTW

