



Langenlois Riesling 2023 Kamptal DAC

In unserem Riesling Ortswein versuchen wir Langenlois in flüssiger Form wiederzugeben. Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten Parzellen in den hochgelegenen Lagen rund um die Weinstadt, mit dem Ziel Langenlois in seiner ganzen geologischen, topographischen und klimatischen Vielfalt einzufangen. Die felsigen Böden, die Expositionen der Weingärten und das besondere Klima rund um Langenlois bieten den Rieslingreben ein ideales Terrain. Die alten Rebstöcke wurzeln auf Glimmerschiefer und Gneisböden und genießen ein Wechselspiel aus sonnigen Sommertagen und kühlen Nächten, was den Weinen eine ausgeprägte Dynamik und Lebendigkeit verleiht. Der Langenloiser Riesling ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besticht durch fruchtige Eleganz und Mineralität. Ein Wein mit vibrierender, reifer Säurestruktur und Länge.

Werden des Weines

Die Rieslingtrauben für den Langenlois Ortswein wurden selektiv von Hand gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde der Wein im Edelstahl vinifiziert, mit sanfter Bâtonage auf der Feinhefe.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch heuer die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte mit seinen flinken Händen die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute schauen wir dem großartigen Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

Genussempfehlung

Passt hervorragend zu einer Vielfalt von Gerichten wie Geflügel, Kalb und Fisch und auch zu pikanter asiatischer Küche.

J FACTS

Rebsorte: Riesling
Böden: Glimmerschiefer und Gneis
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 6,9 ‰
RZ: 4,2 g/l
Reifepotential: 2029