



Ried Loiserberg Grüner Veltliner 2016

Kamptal DAC, Erste Lage

Die sehr steilen und kargen Terrassen des Loiserberg liefern die besten Voraussetzungen für einen Ideal-Veltliner mit ausgeprägtem Charakter, tiefer Fruchtigkeit und eleganter Mineralik.

Ried Loiserberg

Der süd-bis-südostseitig gelegene kristalline Gesteinsboden (Gföhler Gneis) mit besonders dünner Humusaufgabe bietet den Reben eine sehr karge Unterlage, sodass die Wurzeln tief in den felsigen Untergrund eindringen müssen, um die erforderlichen Nährstoffe zu beziehen. Diese erschwerte Nährstoffaufnahme führt zu Weinen mit sehr ausgeprägtem, vielschichtigem Charakter und tiefer Fruchtigkeit.

Der Loiserberg ist die westlichste Erhebung in Richtung Waldviertel und genießt damit ein ganz besonderes Mikroklima: Während seine sonnenexponierten Terrassen als Hitzepol bekannt sind, werden hier die Reben gleichzeitig und ständig von kühleren Winden aus dem raueren Waldviertel umspült. Dieser Mix aus warmer und kühler Luft ist für die Ausprägung der Aromatik besonders hilfreich, wodurch sogar exotische Noten erreicht werden.

Werden des Weines

Die physiologisch vollreifen Trauben wurden Anfang Oktober in mehreren Durchgängen per Hand gelesen, entstielt und für 6-8 Stunden mazeriert (Maischestandzeit). Die langsame Vergärung im großen Holzfäß mit traubeneigenen Hefen verleiht dem Wein seine Aromenvielfalt. Die anschließende, mehrwöchige Lagerung auf seiner Feinhefe bringt Cremigkeit und Fülle. Er wurde im August auf die Flasche gezogen.

Speisenempfehlung

Ein idealer Essensbegleiter für Vorspeisen, Geflügel, kräftigeren Fischgerichten oder Fleischspeisen.

Unser Tipp: Sehr reizvoll mit nicht zu kräftigen Käsesorten!

J FACTS

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Ried: Loiserberg

Erste Lage (BIO)

Boden: kristalliner Gesteinsboden (Gföhler Gneis) mit dünner Humusaufgabe

Alk: 12,5% Vol

Sre: 6,0‰

RZ: 1,0g/l

Reifepotenzial: 2026

