



## Riesling Loiserberg

### Auslese 2014

Die Auslese zeigt saftig-fruchtige Steinobstnoten mit großer Aromafülle, am Gaumen ist sie kompakt mit einem Hauch von Botrytis und sehr großer Länge, viel Terroir – imponierendes Potential für die Zukunft.

### Die Lage Loiserberg

Der Loiserberg ist ein süd- bis südostseitige gelegene kristalliner 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.

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.

### Das Werden des Weines

Die überreifen und leicht geschrumpften Beeren wurden Ende Oktober mit 27,5° KMW per Hand sehr selektiv gelesen und vorsichtig in kleinen Kistchen zum Presshaus gebracht. Hier wurden die ganzen Trauben mit geringem Druck schonend gepresst. Darauf folgend wurde der Wein in Edelstahlbehälter kühl und langsam vergoren, damit die Duft- und Aromastoffe bestmöglich erhalten bleiben.

### Genussempfehlung

Der Wein eignet sich wunderbar zur Ergänzung von Pasteten und Desserts.

### J **FACTS**

Rebsorte: 100% Riesling  
Lage: Loiserberg  
Boden: Gföhler Gneis mit dünner Braunerdeschichte  
Alk: 8,5% Vol  
Sre: 8,7‰  
RZ: 157 g/l  
Reifepotenzial: 2030

