



Ried Loiserberg ^{1. KW} Grüner Veltliner 2019 Kamptal DAC, Erste Lage

In unseren Weingärten im südöstlichen Teil des Langenloiser Loiserbergs wurzeln Veltlinerreben in lössdurchsetzten Glimmerschieferböden. Von Hand gelesene Trauben wurden mit Sorgfalt in Wein verwandelt und in unserem 700 Jahre alten Naturkeller im großen Holzfass ausgebaut.

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 Bergweingarten ist in Terrassen angelegt, erreicht bis zu 380 m Seehöhe und zählt zu unseren höchstgelegenen Lagen. Die Reben wurzeln tief im kristallinen Glimmerschiefer. Der Loiserberg ist die westlichste Erhebung in Langenlois in Richtung Waldviertel und genießt damit ein ganz besonderes Mikroklima: Auch an warmen Sommertagen werden hier die Reben von kühleren Winden aus dem rauerem Waldviertel umspült, was den Weinen eine reife Säurestruktur, kühle Eleganz und Leichtigkeit verleiht.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen vom Fruchtfleisch zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend im 2000-Liter-Holzfass aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Wir wollen in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen und den Weinen die Zeit geben, sich so selbstständig wie möglich entwickeln zu können. Durch diese lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein im Frühjahr und Sommer seine innere Balance.

Speisenempfehlung

Ein idealer kulinarischer Begleiter für Vorspeisen, Geflügel, kräftigere Fischgerichte oder Fleischspeisen.

J FACTS

Rebsorte: Grüner Veltliner
Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft
Ried Loiserberg, Langenlois, Erste Lage
Boden: Glimmerschiefer
Alk: 13,0 % Vol.
Sre: 6,0 ‰
RZ: 1,5 g/l
Reifepotenzial: 2035+

