

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



J FACTS

Rebsorte: Riesling
Böden: Glimmerschiefer
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 8,9 %
RZ: 1,3 g/l
Reifepotential: 2037+

Ried Loiserberg 1^{er}
Riesling 2022
Kamptal DAC Erste Lage

In unseren Weingärten im südwestlichen Teil des Langenloiser Loiserbergs wurzeln Rieslingstöcke in mineralischen Glimmerschieferböden. Per Hand gelesene Trauben wurden mit handwerklicher Sorgfalt in Wein verwandelt und in unserem 700 Jahre alten Naturkeller im großen Holzfass ausgebaut.

Die steilen und kargen Terrassen des Loiserbergs liefern die besten Voraussetzungen für diesen dichten und mineralischen Riesling mit aromatischer Reife und Finesse.

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 die Reben hier von kühleren Winden aus dem raueren Waldviertel umspült, was den Weinen eine reife Säurstruktur, 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.

Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

Speisempfehlung

Die klare Frucht unterstreicht besonders die Feinheit von hellem Fleisch wie Geflügel oder Kalb und passt zu vielen Fischgerichten.

