



J **FACTS**

Rebsorten: Riesling, Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Welschriesling

Boden: Glimmerschiefer

Alk: 13 %Vol.

Sre: 7,3 ‰

RZ: 0,9 g/l

Reifepotential: 2032

Glimmerschiefer 2019

Historische Weingärten, die ihre Geschichte erzählen: An der Süd- und Südwest-Seite des Langenloiser Loiserbergs wurden vor vielen Jahrzehnten Reben auf kargem Glimmerschiefer gepflanzt. Schon damals wusste man um die Besonderheit dieser Lage und die natürlichen Gegebenheiten. Mit den gepflanzten Rebsorten versuchte man einerseits das Risiko zu minimieren und wählte zugleich Sorten, die allesamt perfekt in das kühle Kamptaler Klima passen: Riesling, Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Weißburgunder, Müller-Thurgau und Welschriesling wurzeln tief in den steinigen Böden und bringen die Erfahrungen und die Bedeutung, die uns und die Generationen vor uns mit diesem Platz verbinden zum Ausdruck.

Die alten Reben in diesem „Museumsweingarten“, wie wir ihn gerne liebevoll nennen, sind perfekt an den kargen Standort angepasst und können sowohl mit Trockenheit als auch mit großen Regenmengen gut umgehen. Die Pflege und der Erhalt dieser historischen Rebanlagen ist uns ein Anliegen. Die Erträge sind extrem niedrig, jedoch belohnen uns die Weine, indem sie die Essenz des Ortes in bester Art und Weise zum Ausdruck bringen.

Das Weinjahr 2019

2019 war ein Jahrgang mit nahezu idealen Bedingungen. Nach einem milden und trockenen Winter drosselten die niedrigen Temperaturen im Mai das Wachstum, während gelegentliche Regenschauer die Böden mit ausreichend Wasser versorgten. Nach einem heißen Juni war der Sommer danach warm, aber nie extrem, sodass sich Reben wie Trauben kontinuierlich entwickeln konnten. Die Trauben fanden ihr perfektes Gleichgewicht, das sich in temperamentvollen, Terroir-geprägten Weinen widerspiegelt.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch gelesen und als ganze Trauben schonend gepresst und spontan vergoren. Nach mehr als zwei Jahren auf der Vollhefe im gebrauchten Holzfass wurde der Wein unfiltriert abgefüllt und konnte danach mehrere Jahre am Weingut in der Flasche reifen. Der Release des Weines sechs Jahre nach der Lese ist eine kleine Reminiszenz an die Zeit, in der die Reben gepflanzt wurden. Die Weine lagerten damals oft mehrere Jahre im Keller, um ihre Komplexität zum Ausdruck zu bringen.

Stil

Linear, präzise und mit tiefer Würze. Vibrierend und fordernd. Mit Muße genossen, erzählt dieser Wein von seiner Herkunft und dem kargen, kühlen Terroir, in dem die Reben gewachsen sind.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft