



J FACTS

Rebsorten: Grüner Veltliner & Riesling
Boden: Glimmerschiefer
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 6,6 %
RZ: 1 g/l
Reifepotential: 2032

Glimmerstein 2024

Ein Wein wie ein Bild vom Loiserberg: 80 % Grüner Veltliner und 20 % Riesling, gewachsen in den höchsten Parzellen des Loiserbergs in benachbarten Weingärten, Seite an Seite. Der Langenloiser Loiserberg bietet seit jeher sowohl für Grüner Veltliner als auch für Riesling optimale Bedingungen und so entstand dieser Wein als Antwort und Bereicherung zu unseren Single-Variety-Weinen. Weil das Ganze eben manchmal doch mehr ist als die Summe seiner Teile.

Im Vordergrund stehen nicht die beiden großartigen Rebsorten, die archetypisch für die Region sind, sondern der Boden und das Terroir, in dem sie heranwachsen und welches sie gestaltet und formt. Der Glimmerschiefer am Loiserberg funkelt nicht nur im Licht, wenn aus dem Südwesten die Sonne auf die Böden fällt, sondern er prägt auch die darin tief wurzelnden Reben und verleiht den Weinen Struktur und Mineralität.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weingärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

Werden des Weines

Die Trauben wurden in ausgesuchten Parzellen in hochgelegenen Bergweingärten, die bis auf 380 m Höhe hinaufreichen, am gleichen Tag händisch gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurden die ganzen Trauben gemeinsam gepresst und spontan im großen gebrauchten Holzfass vergoren. Rund zehn Monate reifte der Wein auf der Vollhefe und klärte sich während dieser Zeit auf natürliche Art und Weise. Unfiltriert abgefüllt.

Stil

Ein Wein mit kühler Würze, der die wilde Seite des Kamptals zum Ausdruck bringt und Straffheit und lebendige Frische zeigt. Durch seine Komplexität ist er ein vielseitiger kulinarischer Begleiter, selbst zu intensiv-würzigen Gerichten.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft