



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Glimmerschiefer und Gneis
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 6,4 %
RZ: 2,1 g/l
Reifepotential: 2030

Langenlois Riesling 2024 Kamptal DAC

In unserem Riesling Ortswein versuchen wir Langenlois in flüssiger Form wiederzugeben. Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten Parzellen in den hochgelegenen Lagen rund um die Weinstadt, mit dem Ziel Langenlois in seiner ganzen geologischen, topographischen und klimatischen Vielfalt einzufangen. Die felsigen Böden, die Expositionen der Weingärten und das besondere Klima rund um Langenlois bieten den Rieslingreben ein ideales Terrain. Die alten Rebstöcke wurzeln auf Glimmerschiefer und Gneisböden und genießen ein Wechselspiel aus sonnigen Sommertagen und kühlen Nächten, was den Weinen eine ausgeprägte Dynamik und Lebendigkeit verleiht. Der Langenloiser Riesling ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besticht durch fruchtige Eleganz und Mineralität. Ein Wein mit vibrierender, reifer Säurestruktur und Länge.

Werden des Weines

Die Rieslingtrauben für den Langenlois-Ortswein wurden selektiv von Hand gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde der Wein im Edelstahl vinifiziert, mit sanfter Bâtonage auf der Feinhefe.

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.

Genussempfehlung

Passt hervorragend zu einer Vielfalt von Gerichten wie Geflügel, Kalb und Fisch und auch zu pikanter asiatischer Küche.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

