



J FACTS

Rebsorte: Riesling
Böden: Glimmerschiefer
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 7,6 ‰
RZ: 2,9 g/l
Reifepotential: 2038+

Ried Loiserberg 1^{er} **Riesling 2023** **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 Langenloiser 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 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. Durch die lange Reifung auf der Vollhefe fand der Wein seine innere Balance. 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.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch 2023 die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute blicken wir mit glücklichen Gesichtern auf den großartigen Jahrgang 2023.

Speisenempfehlung

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



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft