

Langenloiser Grüner Veltliner 2023 Kamptal DAC



Weingarten

Herkunft:	Ortswein – Langenlois „Erste Lagen“
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Sorte:	Grüner Veltliner
Boden:	25% Löss und sandige tonige Sedimente, 75% Gneis
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	20 bis 50 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 - 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr

Das Weinjahr 2023 war mit einigen Höhen und Tiefen nicht nur gut, sondern sehr gut. Nach einem trockenen Winter und mit Regen im April und Mai startet die Blüte heuer etwas verspätet Mitte Juni und war nach 10 Tagen mit perfekten Wetterbedingungen auch schon wieder vorbei. Nach einem trockenen Sommerbeginn kam der Regen und die kühleren Tage Anfang August gerade richtig für die Entwicklung der Trauben. Am 7. September haben wir mit der Ernte begonnen und wir wurden von einem schweren Gewitter samt Hagel Mitte September überrascht, kamen aber mit einem blauen Auge davon. Am 18. Oktober konnten wir die Weinlese abschließen und sind glücklich und zufrieden mit der diesjährigen Ernte.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober 2023
Maischestandzeit:	Ganztraubenpressung, teilweise Maischestandzeit
Gärung:	Spontangärung, 70% Stahltank & 30% großes Holz (2.500 l Eiche), 2-4 Wochen, 20° bis 22°C
Ausbau:	im Stahltank auf der Feinhefe für 5 Monate
Abfüllung:	April 2024



Verkostung

Goldgelb, dicke Schlieren, dezenter Duft, getrocknete Apfelscheiben, Kardamom, ein Hauch Kräutertee, steinige Anklänge; stoffig und substanzreich, Apfelgelee, Kriecherl, Grapefruits, Kurkuma, cremige Extraktsüße, milde Säure, kräftiger Körper, schmalzige Textur, ruhig und vollmundig, mineralisches Bitterl, langer süßherber Abgang.
(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Hartkäse, Currygerichte

Trinkreife:	2024-2034
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5%**

Restzucker: **2,9 g/l**

Säure: **5,2 g/l**

Gesamt SO₂: **42 mg/l**