

Lenz Riesling 2023 Kamptal_{DAC}



Weingarten

Herkunft:	Kamptal – Erzeugerabfüllung / Estate bottled
Qualitätsstufe:	Kamptal DAC
Sorte:	Riesling
Boden:	80% Gneis (Urgestein), 20% Schotter & Löss
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 - 50 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 - 45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN & biologisch organisch

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 Ende September bis Mitte Oktober 2023
Maischestandzeit:	max. 4 Stunden, teilweise Ganztraubenpressung
Gärung:	Spontangärung im Stahltank, 8-12 Wochen bei max. 20°C
Ausbau:	im Stahltank auf voller Hefe bis Anfang Jänner (3-4 Monate) und auf der Feinhefe bis zur Abfüllung
Abfüllung:	Erstabfüllung Anfang April 2024



Verkostung

Gold mit grünen Reflexen, kräftige Schlieren, feiner Steinobstduft, getrocknete Apfelscheiben; feine Extraktsüße, rassige Säure, sehr salzig, enorme Spannung, vibrierende Textur, saftiger Schmelz, viel Druck bei leichtfüßigem Alkohol, frische Marillen, Zitrone, vegetabile Noten, Algenpapier, grüne Oliven, Artischocken, langer süßherber Abgang. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

japanische Küche

Trinkreife:	2024-2028
Vegan:	Ja

Alkohol: **12,5%**

Restzucker: **5,5g/l**

Säure: **6,7g/l**

Gesamt SO₂: **44mg/l**

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4
www.loimer.at · weingut@loimer.at



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut