

Ried Langenloiser Spiegel

Grau- & Weißburgunder

2016



Im Vordergrund steht die Lage. Kalkreicher Löss liegt auf dem Langenloiser Spiegel. Der Name soll aus dem lateinischen Spectaculum (= Aussichtspunkt) herkommen. Die Römer dürften den Hügel zwischen Donau- und Kamptal als vorgeschobenen Beobachtungsposten genutzt haben. Die Volksethymologie bezieht den Namen Spiegel auf seine konvexe Wölbung zum Himmel hin. Die Höhe, die Ausgesetztheit und damit auch die gute Durchlüftung der Lage ermöglichen Burgunder-Trauben, die trotz relativ später Lese viel Frische, Struktur und Dichte liefern.

Der Spiegel ist ein gegen Ost-Südosten gestreckter Geländerücken südlich von Langenlois. Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf eine Gliederung durch unterschiedliche Klimaphasen im Lösspaket.

Die Reben werden sehr langsam in ganzen Trauben gepresst und anschließend im Stahltank vergoren. Nach dem ersten Abzug von der Vollhefe wird der Wein bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe in 2.500 Liter Fässern aus österreichischer Eiche gelagert.

Kostnotiz:

Feine, offene Nase nach braunem Zucker, auch etwas rotbeeriges Spiel, sehr hübsch und feinmaschig, nähert sich seiner ersten Reife; geschmeidig und fleischig bei mittlerem Gewicht, angedeutete Fruchtsüße, rund und ausgewogen, hat seine erste Trinkreife erreicht. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: Langenloiser Spiegel
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 270 m
Ausrichtung: OSO

Lese: 6. – 9. 10. 2016
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: Anfang Dezember 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl