

## Langenloiser Dechant

### Blauer Burgunder

2014



Südöstlich orientierte Terrassen formieren den Langenloiser Dechant, die von den ersten Sonnenstrahlen rasch und zugleich sanft erwärmt werden, eine „Morgenlage“.

Die Lage Dechant besteht aus kalkreichem Löss-Lehm Boden, der am Südosthang in Terrassen angelegt ist. Auf den höher gelegenen Terrassen ist der Lehm mit Urgesteinsgeröll durchsetzt. Meist ist in feuchten Jahren eine strenge Auslese notwendig, um erstklassige Trauben zur Verarbeitung zu bringen.

Die Vinifizierung erfolgt klassisch: Traditionelle Maischegärung (ca. 2 Wochen) mit unmittelbar anschließendem, biologischen Säureabbau und Einlagerung in Eichenholzfässern von 300 bis 2.500 Liter Größe. Diese Holzfässer sind durchschnittlich 2 bis 3 Jahre alt, sodass der Wein nur dezent die Lagerung im Eichenholzfass widerspiegelt.

#### Kostnotiz:

Pikante Nase nach Pastinaken und Anis, auch eine Spur von Himbeeren, kühl und einnehmend zugleich; juvenil und straff, hübsches Fruchtkorsett, etwas fermentierte Früchte, gediegen und erst am Beginn. (Viktor Siegl)

#### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Niederösterreich  
**Lage:** Dechant  
**Bodenbeschaffenheit:** Löss-Lehm  
**Seehöhe:** 265 – 320 m  
**Ausrichtung:** SO

**Lese:** 6. – 7. Oktober 2014  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** kleines/großes Holz  
**Abfüllung:** Anfang Juni 2016

#### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

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

**Serviertemperatur:** 12 – 15° C  
**Speisenempfehlung:** Wild, Gans, Ente, Lamm, Geräuchertes

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 37,5cl – 75cl