

Ried Langenloiser Loiser Berg ^{1^{ÖW}} Grüner Veltliner 2016



Dieser Weingarten liegt hoch in der Riede Loiser Berg neben dem Berg Vogelsang, der Hang zeigt aber auf Süd- bis Südosten. Der Loiser Berg ist im Vergleich zum Berg Vogelsang etwas windgeschützt. Der Boden, eine Unterart des Gföhler Gneises, genau genommen des Loiserberger „Zoisit-Amphibolit“ (Urgestein) mit Granaten (Halbedelsteinen) und Glimmerschiefer, weist Ton- und Lössanteile auf.

Abgesehen von den Lössauflagen, die gegen Südosten stärker werden, und den stellenweisen Marmorlinsen, bilden sich hier vorwiegend kalkfreie Felsbraunerden über silikatischen kristallinen Gesteinen wie Paragneis (Gföhler Gneis), Glimmerschiefer und Amphibolit (Loiserberg „Zoisit-Amphibolit“), die engräumig wechseln.

Genau wie beim Berg Vogelsang werden die Trauben vollkommen klassisch, reif aber nicht überreif geerntet, im Edelstahltank mittelkühl bei 15 bis 20°C vergoren und nach der Gärung für einige Wochen in größere Holzfässer zur weiteren Reifung umgezogen.

Der Unterschied zum Berg Vogelsang liegt also ausschließlich in der etwas versetzten Lage, der Krümmung des Berges und im etwas wärmeren Klima (weil windgeschützt), sowie dem nur leicht fruchtbareren Boden.

Kostnotiz:

Zu Beginn noch etwas reduktiv-verhalten, dann aber fleischig und entgegenkommend; überraschend rund, etwas Kernobst, vor allem alte Apfelsorten sowie schwarzer Pfeffer, vergleichsweise sanft strömend. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Kamptal DAC
Lage: Langenloiser Loiser Berg
Bodenbeschaffenheit: Urgestein
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: SSO

Lese: 17. – 21. Oktober 2016
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: Anfang August 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 7,5 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisempfehlung: Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Asiatische Küche, Frischkäse

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl