

Ried Langenloiser Loiserberg ^{1^{GW}} Grüner Veltliner 2019



Der Loiserberg beherbergt mit seinen Bergweingärten auf bis zu 380 m (vgl. Berg-Vogelsang) die wohl kühlest und kargsten Urgestein-Lagen des Kamptals. Die Riede Loiserberg^{1^{GW}} ist aber nach Süd- bis Südosten ausgerichtet, wunderbar durchlüftet und im Vergleich zum Berg Vogelsang doch etwas windgeschützter. Der silikatische Boden, eine Unterart des Gföhler Gneis, genaugenommen des Loisberger „Zoisit-Amphibolit“ (Urgestein), enthält viel Glimmerschiefer (manchmal sogar Granate). Der Oberboden weist Ton- und Lössanteile auf, stellenweise aber auch kalkfreie Braunerde.

Wie beim Berg Vogelsang werden die Trauben physiologisch reif, aber nicht überreif geerntet, im Edelstahltank mittelmäßig 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 in der Ausrichtung der Lage, der Krümmung des Berges, im etwas wärmeren Klima (weil windgeschützt), sowie im etwas fruchtbareren Boden.

Kostnotiz:

Bouquet aus zarten Kern- und Steinobstnoten mit weißem Blütennektar (Akazie), ein Hauch von Gewürzen und auch vom Hefekontakt, trocken, erfrischend und anregend, bei mittlerem Volumen wunderbar ausgewogen durch einen feinen Säurebogen, deshalb auch besonders saftig; tiefgründig, wobei immer wieder Frucht anklängt, gute Länge mit feinen Mineralen und Würze im Abgang. Ein besonders edler Kamptaler Veltliner.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 9. Oktober 2019
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: Juli 2020

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 6 g/l
Restzucker: trocken

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

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

