

Ried Langenloiser Loiserberg ^{1^{GW}} Grüner Veltliner 2020



Der Loiserberg beherbergt mit seinen Bergweingärten auf bis zu 380 m (vgl. Berg-Vogelsang) die wohl kühleren 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 Loiserberger „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:

Rotbeeriges Entrée, auch ein Hauch von Birne, reichhaltig, rauchig und gediegen; kompakt wie kernig, etwas Renettenapfel, satter Schmelz, profitiert schmeckbar von der nervigen Säurestruktur. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 21. - 22. Oktober 2020
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: August 2021

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 6,3 g/l
Restzucker: trocken

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

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

