

Langenloiser Loiser Berg 1^{GW} „Kellerreserve“ Grüner Veltliner 2011



Der Loiserberg ganz im Osten des Kamptals beherbergt mit seinen Bergweingärten auf bis zu 380 m (vgl. Berg-Vogelsang) die wohl kühlest und kargsten Lagen des Kamptals. Die Riede Loiserberg1^{GW} ist aber nach Süd- bis Südosten ausgerichtet, wunderbar durchlüftet und im Vergleich zum Berg Vogelsang doch etwas windgeschützter und fruchtbarer. 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. Der warme und trockene Jahrgang 2011 brachte blitzsauberen Grünen Veltliner mit einer ungewöhnlichen Reife und Geschmacksfülle.

Der sanft gepresste Most wurde bei 15 bis 20° C vergoren und dann ins große Holzfass zur weiteren Reifung umgezogen. Nach der Füllung lagerte ca. die Hälfte der Flaschen über 10 Jahre bei idealen Bedingungen in unserem historischen Keller, um als sogenannte „late release“ das wunderbare Reifepotential des Grünen Veltliner „kostbar“ zu machen.

Kostnotiz:

Blütenhonig, ein Hauch Bienenwachs und Quittengelee, mit leicht pfeffriger Note, dahinter viele Facetten, sanft im Antrunk, zeigt immer noch Saft und Kraft, aber vor allem feine Linien und vornehmes Understatement, feinkörniger und souveräner Auftritt, tiefgründig und ausgewogen, perfekt gereift mit einem leicht würzigen Nachhall

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: November 2011
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: September 2012

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 14 %vol.
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 10 – 12° C
Speisempfehlung: extrem vielseitig, zu Curries, Wok, Schweinsbraten, Ente oder Leber auch zu Chillies und kräftigen Fischgerichten

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl