

## Ried Langenloiser Spiegel

### Grau- & Weißburgunder

2022



Im Vordergrund steht die Lage. Kalkreicher Löss liegt auf dem Langenloiser Spiegel. Der Name soll aus dem lateinischen Spectaculum (= Aussichtspunkt) herkommen. Die Römer dürften den Hügel zwischen Donau- und Kamptal als vorgeschobenen Beobachtungsposten genutzt haben. Die Volksethymologie bezieht den Namen Spiegel auf seine konvexe Wölbung zum Himmel hin. Die Höhe, die Ausgesetztheit und damit auch die gute Durchlüftung der Lage ermöglichen Burgunder-Trauben, die trotz relativ später Lese viel Frische, Struktur und Dichte liefern.

Der Spiegel ist ein gegen Ost-Südosten gestreckter Geländerücken südlich von Langenlois. Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf eine Gliederung durch unterschiedliche Klimaphasen im Lösspaket.

Die Reben werden sehr langsam in ganzen Trauben gepresst und anschließend im Stahltank vergoren. Nach dem ersten Abzug von der Vollhefe wird der Wein bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe in 2.500 Liter Fässern aus österreichischer Eiche gelagert.

#### Kostnotiz:

Helles Grüngelb mit silbernem Rand; dezente exotische Gelbfrucht und feinem Blütenduft, jugendliche Hefe- und Briothenoten, sanft und trocken im Antrunk, mit viel Frische, mittelkräftig und dabei schön saftig, erneut Fruchtakzente von Kernobst aber auch zart nach Mango, guter Trinkfluss mit feiner Würze im Abgang; ein sehr vielseitige Speisenbegleiter, auf den sich Rot- und Weißweintrinker einigen könnten, wenn es einmal nur eine Flasche sein soll.

#### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Niederösterreich  
**Lage:** Langenloiser Spiegel  
**Bodenbeschaffenheit:** Löss  
**Seehöhe:** 260 – 270 m  
**Ausrichtung:** OSO  
  
**Lese:** 24. September 2020  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** Stahltank/großes Holz  
**Abfüllung:** 15. Mai 2024

#### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 12,5 %vol.  
**Säure:** 6 g/l  
**Restzucker:** trocken  
  
**Serviertemperatur:** 10 – 12° C  
**Speisempfehlung:** Fisch, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Asiatische Küche  
  
**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl

