

Langenlois - Kamptal



RIESLING 2019 LANGENLOIS URGESTEIN KAMPTAL DAC

Die Geologie:

Die Trauben stammen hauptsächlich aus der Ried Loiserberg, einem Bergweingarten Richtung Mittelberg bestehend aus Glimmerschiefer und Gneisböden mit geringer Lössauflage. Dieser exponierte Geländerrücken liegt sehr windig mit Temperaturextremen – eine große Herausforderung für Rebstöcke und Winzer.

Charakteristik:

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mineralisch, elegante Frucht, köstlich, saftig mit dezenten Steinobstnoten, spritzig, nach hinten pikant und ziemlich gebündelt, belebend, sortentypisch. Ein Wein mit vibrierender, reifer Säurestruktur und Länge.

Vinifikation:

Die reifen Trauben wurden Ende September selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort wurden die Trauben gerebelt und anschließend einer mehrstündigen Maischezeit unterzogen. Nach der sanften Pressung wurde der Most vorgeklärt und temperaturkontrolliert imahltank vergoren. Danach reifte der Wein noch ca. 5 Monate auf der Feinhefe. Die Erstabfüllung erfolgte im Februar des darauffolgenden Jahres.

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Restzucker: 3,7g/l | Säure 6,6

Reifepotential: 3 Jahre +

Serviertemperatur: 8° - 12°

Ausbau: trocken