



J **FACTS**

Rebsorte: Riesling
Böden: Glimmerschiefer und Gneis
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 7,7 ‰
RZ: 4,2 g/l
Reifepotential: 2028

Langenlois Riesling 2022 Kamptal DAC

In unserem Riesling Ortswein versuchen wir Langenlois in flüssiger Form wiederzugeben. Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten Parzellen in den hochgelegenen Lagen rund um die Weinstadt, mit dem Ziel Langenlois in seiner ganzen geologischen, topographischen und klimatischen Vielfalt einzufangen. Die felsigen Böden, die Expositionen der Weingärten und das besondere Klima rund um Langenlois bieten den Rieslingreben ein ideales Terrain. Die alten Rebstöcke wurzeln auf Glimmerschiefer und Gneisböden und genießen ein Wechselspiel aus sonnigen Sommertagen und kühlen Nächten, was den Weinen eine ausgeprägte Dynamik und Lebendigkeit verleiht. Der Langenloiser Riesling ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besticht durch fruchtige Eleganz und Mineralität. Ein Wein mit vibrierender, reifer Säurestruktur und Länge.

Werden des Weines

Die Rieslingtrauben für den Langenlois Ortswein wurden selektiv von Hand gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde der Wein im Edelstahl vinifiziert, mit sanfter Bâtonage auf der Feinhefe.

Das Weinjahr 2022

2022 war anspruchsvoll und spannend zugleich. Der Frühling lies auf sich warten und war von extremer Trockenheit geprägt, mit Mai kam der lange erhoffte Niederschlag. Die sensible Blüte wurde von Sonne und Regen begleitet und verlangte besondere Aufmerksamkeit in der Weingartenpflege. Diese schwüle Witterung im Kamptal, führte vereinzelt zu einer natürlichen Ertragsreduktion. Die Verrieselung sorgte für lockerbeeriges Traubengut, welches sich im Laufe der Ernte als großer Vorteil herausstellen sollte. Der sehr warme Sommer wurde im Kamptal von regelmäßigem Regen, Blitzen und Donner begleitet. Im September startete unsere Lese, bei der wir gesunde, aromavielfältige Trauben per Hand ernten und anschließend im Keller zu etwas Großartigem verwandeln konnten.

Genussempfehlung

Passt hervorragend zu einer Vielfalt von Gerichten wie Geflügel, Kalb und Fisch und auch zu pikanter asiatischer Küche.