

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



Spätlese Riesling

Ried Loiserberg 2019

In unseren Weingärten im südwestlichen Teil des Langenloiser Loiserbergs wurzeln Rieslingstöcke in mineralischen Glimmerschieferböden. Die Trauben für diese süße Spätlese wurden am 10. Oktober 2019 per Hand gelesen.

Die steilen und kargen Terrassen des Loiserbergs liefern beste Voraussetzungen für diesen restsüßen, dichten und mineralischen Riesling mit aromatischer Reife und Finesse sowie lebendigem Frucht-Säure-Spiel.

Ried Loiserberg

Der süd-bis-südwestseitig gelegene Bergweingarten ist in Terrassen angelegt, erreicht bis zu 380 m Seehöhe und zählt zu unseren höchstgelegenen Lagen. Die Reben wurzeln tief im kristallinen Glimmerschiefer. Der Loiserberg ist die westlichste Erhebung in Langenlois in Richtung Waldviertel und genießt damit ein ganz besonderes Mikroklima: Auch an warmen Sommertagen werden hier die Reben von kühleren Winden aus dem raueren Waldviertel umspült, was den Weinen eine reife Säurestruktur, kühle Eleganz und Leichtigkeit verleiht.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch selektiv geerntet. Daraufhin wurde die Maische mehrere Stunden mazeriert, um die tiefgründigen Aromen vom Fruchtfleisch zu extrahieren. Der natürlich sedimentierte Most vergärte anschließend in einem 1000-Liter-Holzfaß aus heimischer Eiche mit natürlichen Hefen. Wir wollen in die Weinwerdung so wenig wie nur möglich eingreifen und den Weinen die Zeit geben, sich so selbstständig wie möglich entwickeln zu können.

Speisempfehlung

Die ausgeprägte Frucht, lebendige Säure und elegante Restsüße unterstreicht besonders die Pikanz von Gerichten mit feiner Schärfe. Großartig zu Currys aller Art. Ein vielseitiger Begleiter auch zu Pasteten, herzhaftem Käse und fruchtigen Desserts wie beispielsweise zu frischen Zwetschkenknödel.

J FACTS

Rebsorte: Riesling

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Lage: Ried Loiserberg

Alk: 11 % Vol.

Sre: 8,8 ‰

RZ: 78 g/l

Reifepotenzial: 2029

