



## Langenlois Riesling 2020

### 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.

#### Das 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 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

#### Genussempfehlung

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

#### J FACTS

Rebsorte: Riesling

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: Glimmerschiefer und Gneis

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 7,6 ‰

RZ: 2,6 g/l

Reifepotenzial: 2026

