

## Ried Langenloiser Loiser Berg <sup>1<sup>ÖW</sup></sup> Grüner Veltliner 2015



Dieser Weingarten liegt hoch in der Riede Loiser Berg neben dem Berg Vogelsang, der Hang zeigt aber auf Süd- bis Südosten. Der Loiser Berg ist im Vergleich zum Berg Vogelsang etwas windgeschützter. Abgesehen von den Lössauflagen, die gegen Südosten stärker werden, und den stellenweisen Marmorlinsen, bilden sich hier vorwiegend kalkfreie Felsbraunerden über silikatischen kristallinen Gesteinen wie Paragneis (Gföhler Gneis), Glimmerschiefer und Amphibolit (Loisberger „Zoisit-Amphibolit“), die engräumig wechseln.

Genau wie beim Berg Vogelsang werden die Trauben vollkommen klassisch, reif aber nicht überreif geerntet, im Edelstahltank mittelkühl bei 15 bis 20° C vergoren und nach der Gärung für einige Wochen in größere Holzfässer zur weiteren Reifung umgezogen.

Der Unterschied zum Berg Vogelsang liegt also ausschließlich in der etwas versetzten Lage, der Krümmung des Berges und im etwas wärmeren Klima (weil windgeschützt), sowie dem nur leicht fruchtbareren Boden.

### Kostnotiz:

Schwarzbrot und Quitte, noch etwas zurückhaltend, hefig unterlegt; fleischig und geschmeidig, recht balanciert, wiederum reduktiv und zurückhaltend, etwas Steinobstfrucht, wird erst im Herbst auf den Markt kommen. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Kamptal DAC  
**Lage:** Langenloiser Loiser Berg  
**Bodenbeschaffenheit:** Urgestein  
**Seehöhe:** 260 – 380 m  
**Ausrichtung:** SSO

**Lese:** 11. – 12. Oktober 2015  
**Maischestandzeit:** -  
**Ausbau:** Stahltank/großes Holz  
**Abfüllung:** Ende Juli 2016

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 12,5 %vol.  
**Säure:** 5,9 g/l  
**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 8 – 10° C  
**Speisempfehlung:** Fisch & Meeresfrüchte, Salate, Geflügel, Kalb, Schwein, Ente, Asiatische Küche, Frischkäse

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl